Se. 19. D. 63.

KAIS. KÖN. HOF BIBLIOTHEK

17.080-B

ALT-

Digitized by Google

f. a. 19. 2. 63.
2 Ex.

Digitized by Google

17080-B.

Digitized by Google

Digitized by Google

Vollständige theoretisch = praktische

Anleitung

zur feineren

Kochkunst

für

herrschaftliche und bürgerliche Tafeln.

Von

F. G. Zenker,

erstem Mundkoche Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzogs von Krummau ꝛc. ꝛc. ꝛc.

Erster Theil.

Enthaltend:

Bouillons.
Essenzen.
Suppen.
Consommés.
Saucen.
Oehltunken.
Geschmacksbuttern.
Pürées.
Faschen u. Pressen.
Ragouts aller Art.
Fleischgerichte aller Art.
Eingemachte aller Art.
Braten aller Art.
Wildpret aller Art.
Geflügel, zahmes.
Geflügel, wildes.
Kleine Vögel.
Fische aller Art.
Meerfische aller Art.
Krebse, Aalen.
Gemüse aller Art.
Schwämme.
Eyerspeisen.
Reißcasserolen.
Brotkrusten.
Vom Spicken, Braten und Dressiren.
Aufsätze von Fett und Borduren.
Speiszettel für alle Jahrszeiten.
Gabelfrühstücke und Nachtmahle.
Anordn. der Büffets.

etc. etc. etc.

Mit 14 Kupfertafeln.

Zweyte viel vermehrte und verbesserte Auflage.

Bey Carl Haas, Buchhändler.

Wien: Tuchlauben, beym Kühfuß, Nr. 561.
Prag: Altstadt, Jesuitengasse, im gelben Hause, Nr. 186.

1824.

Digitized by Google

☞ Der zweyte Theil dieſes Werkes
oder deſſen Beſchluß
enthält die

Kunſtbäckerey.

(Nb. nicht zu verwechſeln mit der Zuckerbäckerey).

insbeſondere:

Gußzucker.
Farbenzucker.
Geruchzucker.
Eis aller Art.
Bereitung der Mandeln, Haſelnüſſe und Piſtazien.
Tragantteigſachen.
Mürbteig-Paſteten.
Caſſerole-Paſteten.
Dreſſirte-Paſteten.
Kalte Paſteten.
Schmalzgebäcke all. Art, Croquet. ꝛc.
Milchſpeiſen all. Art.
Auflaufe.
Obſtſpeiſen.
Charlotten.
Puddings.
Engliſche Kuchen.
Crême's.
Geſprudelte Milch.
Milchſulzen.
Gefaumte Milch.
Gefaumte Milchſulzen.
Mandelſulzen.
Klare Sulzen.
Vom Butterteig und alle Arten große und kleine Gebäcke daraus.
Bleykuchen.
Apoſtelkuchen.
Dariolen.
Kugelhupf.
Brandteig-Gebäcke.
Torten.
Torteletten.
Biscuit-Wandeln.
Mandelbögen.
Hohlhippen.
Grillage.
Spaniſche Wind-Gebäcke.
Gerichte aus geſponnenen Zucker.
Aufſätze künſtliche.

etc. etc. etc.

Mit 10 Kupfertafeln. — Zweyte viel vermehrte und verbeſſerte Auflage gr. 8. Wien und Prag. 1824. broſchirt.

Der Zuckerbäcker
für Frauen mittlerer Stände.

Eine Anweiſung

zur leichten und wenig koſtſpieligen Bereitung der auserleſenſten Kunſtgebäcke, Zuckerwerke, Confitüren, Getränke, Gefrornen ꝛc. ꝛc.

Für

Dejeuner's, Diner's, Gouter's und Souper's.

Ein Seitenſtück zu dem beliebten Kochbuche: »Nicht mehr als ſechs Schüſſeln!«

Von F. G. Zenker.

gr. 8. 1824. broſchirt.

Nicht mehr als ſechs Schüſſeln!
Ein Kochbuch für die mittleren Stände.

Von F. G. Zenker.

gr. 8. Wien, 1820. broſchirt.

K. K. HOFBIBLIOTHEK

Digitized by Google

Ihrer Durchlaucht

der

gnädigsten Frau Fürstinn

Eleonora von Schwarzenberg

Stiftsdame ꝛc. ꝛc. ꝛc.

in tiefster Ehrfurcht gewidmet

von Ihrem unterthänigsten Diener

dem Verfasser.

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorrede.

Wer von der deutschen Literatur der Kochkunst nur einige oberflächliche Kenntniß genommen hat, wird sich leicht überzeugt haben, daß in diesem Fache nur sehr wenig noch geleistet ist. Es gibt freylich eine große Anzahl von Kochbüchern; aber diese enthalten fast nichts, als eine ungeordnete, zusammengeraffte Sammlung von Küchenrecepten, und befriedigen selten die Bedürfnisse kaum der gemeinsten Küche. Für die höhere Küche ist noch weniger etwas geleistet worden, obgleich es ihr zu keiner Zeit an ausgezeichneten Künstlern gemangelt hat. Die Kunst selbst blieb ein Gegenstand der mündlichen Überlieferung und der mechanischen Übung; und doch ist die Kochkunst ein so unentbehrlicher, und im geselligen Leben so weit verbreiteter Zweig der häuslichen Beschäftigung, sie hängt so enge mit der Naturgeschichte, Technologie, Chemie und Oekonomie zusammen, daß sie gewiß eine größere Aufmerksamkeit und sorgfältigere Bearbeitung verdient, als sie bisher erhalten hat. Un-

Digitized by Google

ſtreitig könnte in allen vorgenannten Rückſichten ſehr viel für die Geſundheit, den Wohlgeſchmack, die Erſparniß und zweckmäßige Bereitung gethan werden, wenn mit praktiſcher Erfahrung auch eine auf Naturlehre und Chemie verbundene Verfeinerung verbunden würde. Wenn vorliegendes Werk in dieſer Rückſicht eine beſſere Bahn bricht, ſo wird es unendlich viel Gutes für die Kochkunſt leiſten, die, wie das Leben, deſſen gefälligſte Dienerinn ſie iſt, ſich ſtets verjüngt und erneuet.

Die in dieſem Buche angegebenen theoretiſchen Grundſätze und praktiſchen Methoden ſind übrigens durchgehends das Reſultat der von mir ſelbſt, theils zu Paris in der franzöſiſchen, theils zu Wien in der deutſchen Küche gemachten Erfahrungen, Verſuche und Beobachtungen, mithin ihr Erfolg in Anſehung der Geſundheit, Geſchmackfeinheit und Eleganz der Form einiger Maßen verbürgt; ſie ſind übrigens für die höhere Küche berechnet. Ich habe es für zweckdienlich erachtet, die aus dem Franzöſiſchen abſtammenden Benennungen bey einem jeden Gerichte beyzubehalten, theils weil bey weitem noch nicht alle verdeutſcht worden ſind, und weil manches Gericht den Nahmen des Erfinders behielt, durch Verjährung das Bürgerrecht in der ganzen gebildeten Welt erhielt, und nun einen

echt eigenen Nahmen bildet, der nicht ohne Folgen mancher angenehmen Empfindungen ausgesprochen oder gedacht werden kann; theils weil durch die Nachahmung der französischen Küche die meisten Benennungen unrichtig ausgesprochen, dann trivial und endlich unverständlich geworden sind.

Ich habe nicht alle möglichen Gerichte aufnehmen wollen; das Feld der Combinationen und Zusammensetzungen ist unendlich, alle Augenblicke können neue erscheinen; ich habe mich denn nur mit jenen befaßt, die aus dem Neuesten allgemein gefallen, und den gesunden unverbildeten Gaumen am meisten befriedigen.

Um diesen reichhaltigen Stoff so viel als möglich zu benützen, und die Bogenzahl doch nicht bis zur Ungebühr auszudehnen; habe ich mich bemüht, die verwandten Arbeiten zu ordnen und systematisch in Abschnitte zu reihen. Hierdurch glaube ich nebst dem beabsichtigten Endzwecke noch den wesentlichen Vortheil erlangt zu haben, dem Leser eine unermeßliche Menge Wiederholungen zu ersparen.

Dadurch sind freylich häufige Nachweisungen entstanden, allein vermöge dieser Einrichtung sind sie leicht nachzuschlagen: übrigens sind in einem Lehrbuche dieser

Digitized by Google

Art solche Unterbrechungen mehr nützlich als hinderlich, weil sie den Geist festhalten, und das Gedächtniß auf gewisse Momente fixiren.

Bey Gelegenheit dieser zweyten Auflage habe ich nichts zu sagen, als daß ich meinen Dank für die über Erwartung günstige Aufnahme und den schnellen Absatz der ersten starken Auflage, so wie die wohlwollenden Beurtheilungen, welche inn- und ausländische kritische Blätter darüber ausgesprochen haben, nicht besser an den Tag legen zu können glaube, als indem ich mich der Neigung meiner Gönner dadurch auch jetzt würdig zeigen wollte, daß ich die gegenwärtige Auflage durchaus und auf das sorgfältigste verbesserte, und mit zahlreichen neuen Artikeln vermehrte.

Wien, im Jänner 1824.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Einleitung.

Von der Beschaffenheit der Küche.

Nicht als ein nothwendiges Bedingniß der Kochkunst kann folgende nur skizzirte Auseinandersetzung der Beschaffenheit einer Küche betrachtet werden; denn diese beurkundet sich in einem jeden Gerichte, und kann sowohl in einer Strohhütte wie in einem Pallaste gezeigt werden (nur wenige Gerichte leiden hierin eine Ausnahme); allein ihre Ausübung im Großen heischt Bequemlichkeiten, die theils im Locale, dann in hinlänglicher Menge der zweckmäßigsten Gefäße, und endlich in einem gewissen Verhältnisse der Arbeit und deren Austheilung besteht. Dem zu Folge soll die Küche geräumig, hoch gewölbt, und nur mit einem einzigen Luftzuge versehen, außerdem aber mit einem für zwey Backöfen berechneten Bäckereyzimmer, ferner mit einem Zimmer für kalte Arbeiten, und mit einem kalten Speise-Gewölbe verbunden seyn. Ein kleiner Herd von einem halben Schuh Höhe, drey Schuh Tiefe und sechs Schuh Breite, gerade unter dem Rauchfange befindlich, und mit einem eben so großen Mantel versehen, der schief im Triangel sich in den Rauchfang verliert, wird als der bequemste und holzsparendste geachtet. Im Grunde des Herdes wird, um das Verbrennen und Abfallen der Mauer zu verhüthen, eine vier Schuh breite und drey Schuh hohe eiserne Platte, die gewöhnlich mit Wapen oder Sinnbildern gegossen wird, befestigt; über der Platte läuft eine starke in einem ha-

Digitized by Google

ben Triangel gebogene Eisenstange mit einigen auf und ab zu schiebenden Haken versehen, die dazu dienen, daß man die Kessel über das Feuer hängen kann, damit die hinauf spielende Flamme selbe schnell in's Kochen bringe.

Das Feuer muß mit kleinem Holz angemacht und unterhalten werden, damit es hell brenne. Um diese Flamme immer gehörig benützen zu können, wird ein großes Scheit Holz rückwärts an die Platte gelegt, mit Asche überdeckt, und die kleineren Scheite dann vorwärts so gelegt, daß die Luft von unten hinein zieht, und die Flamme durch die Schichten hervor treibt, welches besonders bey dem Garbraten zu beachten ist. Acht bis zwölf Windöfen von gegossenem Eisen werden von unten hohl gebaut, damit man die Casserole, die über dem Kohlenfeuer in's Kochen gebracht worden ist, unten hinein stellen kann; die concentrirte Hitze erhält alles im Kochen, so daß, wenn die Casserole gerade unter das Gitter über die glühende Asche gestellt ist, alles zu Asche brennen kann; vorausgesetzt, daß Kohlen von Buchen- oder Birkenholz gebraucht werden, welche sehr zu empfehlen sind, weil sie einen weit höheren Grad der Hitze geben, länger ihr Feuer halten, viel weniger Staub verursachen, und endlich bey weitem nicht so viel Stickluft verbreiten, als die Kohlen vom weichen Holz, die durch das häufige Dampfen des Kohlengases der Gesundheit so sehr nachtheilig sind. Das Titelkupfer könnte als Skizze zu einer Küche dienen. Es soll der Bequemlichkeit, der Erleichterung der Arbeit, hauptsächlich aber des Ersparnisses wegen ein gewisser Vorrath von Casserolen vorhanden seyn; so daß, wenn man im Nothfalle die Arbeit mit fünfzig Casserolen richten kann, deren hundert vorhanden seyen. Ist solch

ein Vorrath da, so können die zu waschenden Casserole so lange in dem Abwaschkessel (in einer leichten Lauge) liegen, bis die anklebende Kruste sich von selbst ablöst, und der Kesselreiber nur mit einem Stücke Flanell leicht darüber fahren darf. Ist aber ein solcher Vorrath nicht vorhanden, so müssen sie gleich gereinigt, und das Anklebende mit dem gröbsten Sande unter heftigem Reiben losgemacht werden, wobey das Zinn bald weggerieben, und das kostspielige Verzinnen oft nothwendig gemacht wird; endlich darf der Kesselreiber bey einem gehörigen Vorrath an Casserolen den Kessel nur zwey Mahl des Tages hitzen, und die übrige Zeit kann zu andern Arbeiten verwendet werden. Dringend nothwendig ist die Beyschaffung einer gewissen Zahl von Sauce-Casserolen und deren reinliche Unterhaltung. Sie sind nur einen dritten Theil höher als die gewöhnlichen, und von Innen und Außen verzinnt, mit Deckeln, die statt Handgriffen mit kleinen Knöpfchen versehen sind. Zu dieser Beyschaffung gehört auch eine länglich viereckige kupferne Wanne aus vier bis fünf Finger hohen Wänden. Diese Wanne wird ungefähr zur Hälfte mit heißem Wasser gefüllt, und an der Ecke eines brennenden Windofens siedend heiß unterhalten; es wird heißes Bad (Bain - Marie) genannt, und dienet dazu, die Tunken unbeschadet wärmen zu können.

Unter diese Nothwendigkeit der Beyschaffung gehören auch eine gewisse Anzahl Anricht- und Schöpflöffel von verschiedener Größe. Der in der Folge stets benannte Schöpflöffel wird durchgehends als ein halbes Seitel fassend angenommen.

Die immer reine Küche, die spiegelnden Casserolen, die mit immer weißer Wäsche bedeckten Tafeln, immer

frisch roth angestrichenen Windöfen und hundert andere, die Reinlichkeit bezeichnende Kleinigkeiten, werden, da die Reinlichkeit die erste Tugend der Küche ist, als sich von selbst verstehend vorausgesetzt. Der Chef muß zugleich darauf sehen, daß die Bekleidung seiner Untergeordneten anständig, durchaus weiß und immer sehr rein sey. Zu diesem Ende wäre zu wünschen, daß die Herrschaft die Wäsche der Köche bestritte, und sie in der Reinigung derselben frey halten möchte.

Dieser groß scheinende Apparat sollte meine Leser aus den übrigen Ständen nicht abschrecken, im Verlauf des Werkes zu suchen, um für ihr Bedürfniß genugsam zu finden, denn, obgleich für höhere Küchen entworfen, ist dennoch zugleich auf das Allgemeine Bedacht genommen worden, indem Gerichte jeder Art erscheinen, und eine große Anzahl mittelst einer verständigen Einschränkung à la portée de tout le monde gestellt werden können. Aus dem Wunsche, besonders für's Allgemeine mehr zu liefern, ist das Werkchen »Nicht mehr als sechs Schüsseln« entstanden, worauf ich meine hier etwa unbefriedigten Leser aufmerksam mache.

Von der Eintheilung der verschiedenen Arbeiten.

Die Kochkunst theilt ihre Arbeiten in mehrere Zweige, von welchen zwey als selbstständig zu betrachten sind, nähmlich die Kunstbäckerey und Bratenbraterey; die übrigen werden nur bey großen Festivitäten gefordert, und dann bilden die Suppen und Faschen eine dritte, die Tunken eine vierte, die kalten Faschespeisen mit Inbegriff der Aufsätze von Fett (Sockel) eine fünfte, die feinen warmen Gerichte eine sechste, die letzten Zwischenspeisen, aus

Digitized by Google

grünen Sachen bestehend, eine siebente Abtheilung: manchmahl werden die Suppen zu den Grünspeisen, und die Faschen zu den Tunken oder auch zu den kalten Arbeiten gezogen. Diese fabrikmäßige Eintheilung der verschiedenen Theile der Kochkunst, ist dem Gange des Ganzen unumgänglich nothwendig; denn abgesehen, daß ein jedes beschäftigte Individium so viel Kenntniß besitzen muß, um in allen Branchen gebraucht werden zu können, so wird der Geist eines jeden nur auf einen kleinen Theil angewiesen, um besser wirken zu können. Eine jede dieser Abtheilungen hat einen Chef, die alle unter einem Küchenmeister stehen. Das Gelingen des Ganzen hängt gewöhnlich von diesem ab, es kömmt daher alles auf die glückliche Wahl desselben an. Solche große Talente der Küche gibt es nicht viele, und der Herr des Hauses kann immerhin von Glück sprechen, wenn ihn der Zufall einen solchen treffen läßt.

Einiges über die in der modernen Küche üblichen Gewürz-Sorten.

Unter Gewürzen werden jene Ingredienzen und Zuthaten begriffen, die den specifischen Geschmack einer Speise erhöhen oder modificiren; allein nicht alle Gewürze haben denselben Endzweck. Einige davon sollen vorzugsweise die Verdauung begünstigen, andere nur den Gaumen reitzen, und noch andere beydes zugleich versehen.

Pfeffer.

Der schwarze Pfeffer ist das gemeinste und bekannteste Gewürz, dessen häufiger Gebrauch nicht seinem Geschmack zugeschrieben werden kann; denn derselbe ist nichts weniger als angenehm, sondern seiner mediciniſchen Ei-

Digitized by Google

genschaft, den Magen zu erwärmen und denselben zur Verdauung anzureitzen, welches bey fettem Fleische, bey einigen Kohlgattungen, und besonders bey dem Genuß roher Pflanzen, als grünem Salat und Gurken-Salat sehr nothwendig wird. Früh Morgens nüchtern in ganzen Körnern verschluckt, soll er den Magen stärken. (Funke.) Im Handel findet man zweyerley Pfeffer, nähmlich weißen und schwarzen; der letztere ist die ungereifte Beere des Pfefferstrauchs, daher seine Schärfe; die erstere ist aber die gereifte Beere desselben, und dadurch von milderem Geschmacke. Um denselben in gehöriger Menge den Speisen zusetzen zu können, und dessen scharfen Geschmack am Gaumen und in der Schlundröhre zu mindern, ist man auf den Gedanken gekommen, denselben nur gröblich zu überstoßen, in dieser Gestalt wird derselbe Concassé genannt, und ist in einem jeden Gewürzgewölbe zu haben.

Englisches Gewürz (Neu-Gewürz).

Auch Neugewürz, jamaischer Pfeffer, Nelkenpfeffer, Wunderpfeffer, ist die Beere der Gewürz-Myrthe, vorzüglich in Jamaica einheimisch. Dieß Gewürz vereinigt in sich den Geschmack der Gewürznelke, des Zimmets und der Muskatnüsse, daher hat man sie allerley Würze (allspice) genannt; dieses Gewürz ist nicht so hitzig, als das gemeine, und folglich empfehlenswerth.

Gewürznelke wird auf den molukischen Inseln (seine Heimath) nicht als Gewürz, sondern nur zum Wohlgeruch verwendet, welches auch bey uns anzuempfehlen wäre, in Betracht, daß ihr Geschmack äußerst scharf ist. Im Verlauf des Werkes wird es auch nicht des Geschmackes wegen angegeben, wozu es eigentlich fein gestoßen werden müßte, sondern ganz in Zwiebeln gesteckt, und

Digitized by Google

in der Fleischbrühe gekocht, oder in geringem Verhältnisse zu andern Gewürzen, den Sauerbrühen und Einsäuerungen beygegeben.

Ingwer (Amomum Zingiber). Diese Wurzel soll eines der gesundesten Gewürze seyn, nicht sowohl ihres feinen Geschmackes, als vielmehr wegen ihrer vortrefflichen Eigenschaft, den Magen zu stärken. Den ostindischen hält man für den besten. In seinem Vaterland macht man nicht nur die frisch ausgegrabenen Wurzen in Zucker zur Confiture, sondern braucht die Blätter zu Salat und andern Speisen.

Muskatnuß und Macis oder Muskatblüthe werden ihres angenehmen Geschmackes, und ihrer nervenstärkenden Eigenschaft wegen häufig als Würze gebraucht; vorzugsweise zu jenen Gerichten und Tunken, die stark in Butter gehalten werden; die Muskatblüthe, ein feines häutiges Gewebe, das die Nuß in ihrer fleischigen Schale umschließt, ist der Nuß selbst noch vorzuziehen; die unreifen Muskatnüsse werden in Zucker eingemacht, und als confiture gebraucht.

Zimmt. Die Rinde des Zimmtbaumes, oder vielmehr von dessen Aesten, besonders von jenen aus Ceylon, hat einen süßen feinwürzigen Geschmack und Geruch; man braucht ihn vorzugsweise zu Gerichten, die mit Milch oder Zucker bereitet werden. So ist derselbe auch die wesentlichste Würze zu Getränken, die Wein und Zucker zu ihren Bestandtheilen haben.

Curcuma oder Indischer Safran, wird in Indien und in England stark als Würze gebraucht; derselbe hat unserm Safran gleich eine rothgelbe, färbende Eigenschaft; sein Geschmack ist eigenthümlich, aber nicht sehr

angenehm. In der Arzeney rühmt man die Wurzel, oder den Aufguß von derselben, als die zähen Säfte verdünnendes und auflösendes Mittel.

Spanischer Pfeffer (jährige Beißbeere, Vogelpfeffer), hat einen überaus feurigen, brennenden, dem Pfeffer ähnlichen Geschmack, wird auch von den Indiern statt des eigentlichen Pfeffers gebraucht, und daher auch indischer Pfeffer genannt. Eine Spielart von dieser Pflanze bringt Früchte mit fleischigen Schalen, welche in England vor der völligen Reife abgenommen, an der einen Seite aufgeschnitten, vom Samen gereinigt, etliche Tage in Salzwasser gelegt, und zuletzt in Essig eingemacht werden. Nach dieser Zubereitung werden sie Poiveron genennt; sie erwärmen den Magen, und erwecken starken Appetit; man darf sie aber nur sparsam genießen, weil sie zu hitzig sind.

Noch schärfer ist die kleine Beißbeere; in Cayenne wird ein Pulver aus denenselben bereitet, und als Gewürz an Speisen gebraucht, welches gleichfalls in England geschieht, und Cayenne-Pfeffer genannt wird.

Man muß Acht haben, um nicht mit dem Finger an einen empfindlichen Theil des Gesichtes zu fahren, als Lippe oder Auge, nachdem man mit dieser Frucht hantirt hat; eine solche Berührung verursacht eine augenblickliche Entzündung. Dieses dürfte besser, als eine jede Ermahnung oder Warnung dessen behuthsamen Gebrauch bestimmen; unsere Gaumen sind zwar noch nicht überreitzt, um solch heftiger Würze zu bedürfen. Es sind auch nur einige Gerichte, die aus dem Auslande, und vorzüglich von den Engländern zu uns übergebracht, diese, als zu deren specifischen Geschmack gehörige Würze führen.

Digitized by Google

Peterſilie. Von dieſer Pflanze brauchen wir die grünen Blätter und die Wurzeln, die einen ſüßlichen feinwürzigen Geſchmack haben, und dieſerwegen vorzugsweiſe den Fleiſchbrühen beygegeben werden. Die grünen Blätter geben eine eben ſo feine Würze, die ſich durch ihr auffriſchendes Weſen beſonders empfiehlt; ſie dürfen aber, dem Gerichte oder Brühe einmahl beygegeben, nicht mehr gekocht werden.

Man hat zwey Arten grüne Peterſilie: die gemeine und die krauſe, mit breiten krauſen Wurzelblättern; dieſe iſt etwas zärtlicher als jene, man zieht ſie aber vor, weil ſie nicht ſo leicht mit der ſchädlichen Hundspeterſilie, und dem Schierling verwechſelt werden kann. Die Hundspeterſilie, iſt durch den Glanz der Blätter auf der unteren Seite, ſo wie der giftige Schierling durch die roſtbraunen Flecken am Stängel kenntlich.

Kerbel. Man zieht in Gärten zwey Gattungen von dieſer Pflanze: den gemeinen Garten-Kerbel und den ſpaniſchen; der erſtere wächſt in den ſüdlichen Gegenden von Europa wild. Er ſieht zwar jung der Peterſilie ähnlich, allein die zwey- und dreyfach gefiederten Blätter, deren Blättchen tief eingeſchnitten und eyrund lanzetförmig ſind, machen ihn leicht kenntlich. Der ſpaniſche Kerbel (Anis-Kerbel), hat etwas größere, dreyfach gefiederte Blätter, deren Blättchen lanzetförmig, weich und in fein gezahnte Einſchnitte zertheilt ſind. Außer dem ökonomiſchen Nutzen, hat er auch verſchiedene mediciniſche Eigenſchaften, indem man ihn zu den zertheilenden, reinigenden und harntreibenden Mitteln zählt.

Saturey. Die Blätter haben einen etwas bitterli-

chen gewürzhaften Geschmack; sie dienen als Gewürz bey verschiedenen Speisen, besonders zu grünen Bohnen.

Majoran (Mocaron) hat einen starken gewürzhaften Geruch und Geschmack; man braucht ihn zu mehreren Gattungen Würsten und Gehäcken, vorzüglich aber zu gebratenen Gänsen und Enten, deren Fleischgeschmack er vorzüglich hebt.

Thymian (Kuttelkraut), dieses Kräutchen wird getrocknet, und das ganze Jahr hindurch in der Küche aufbewahrt; seines starkwürzigen Geschmackes wegen muß man bey dessen Gebrauche sich vor Uebertreibung hüthen. Er wird zu allen Einsäuerungeu, Sauer- und Salzbrühen, zu Würsten, vorzugsweise aber zu Schöpsenfleisch, mit Vortheil gebraucht.

Salvey, hat einen etwas zusammenziehenden Geschmack und starken Geruch; er soll sehr heilsam seyn, daher die lateinische Benennung, Salvia von Salvare. Als Würze ist er indessen nicht beliebt; man braucht ihn nur zu Fischen, z. B. zum gebratenen Aal.

Basilienkraut, hat einen sehr linden Geschmack aber einen sehr starken Geruch; als Würze wird es nur bey wenigen Gerichten gebraucht, nur die Tauben scheinen dessen bey gewissen Bereitungen zu bedürfen.

Löffelkraut (das gemeine), wird seines scharfen und bitteren Geschmackes wegen als Würze zum grünen Salat mit Vortheil verwendet; auch werden Brot-Butterschnitten, mit fein geschnittenen Knospen dieser Pflanze stark besät, als hors-d'oeuvres präsentirt. Dieses Kraut ist als ein eröffnendes, und der Fäulniß widerstehendes Mittel bekannt. Am berühmtesten ist es durch seine Wirk-

Digitized by Google

samkeit wider den Scharbock geworden, worin es alle andern Pflanzen übertreffen soll.

Trip-Madame, ist ebenfalls ein Kräutchen, dessen Blätter gerne zu Suppen, zu Salat gebraucht werden; eine Gattung dieses Geschlechts ist die:

Fette Henne, man schreibt beyden heilsame Eigenschaften zu.

Pimpinelle, hat einen gelinden zusammenziehenden Geschmack; wird deßhalb in Kräuter-Suppen und zu Salaten als Würze gebraucht.

Kresse, dient als Würze zu Salat, und fein geschnitten über Brotbutterschnitten gestreut, als hors-d'oeuvre aufgetischt, weil sie die Eßlust anreitzt.

Capern. Die unaufgeblühten, dann in Essig und Salz eingemachten Blumen des Capernstrauchs, dienen uns als Würze zu Speisen und Tunken; sie vermehren den Appetit, sind aber schwer verdaulich.

Lorberblatt; ist unserer Küche, was der Baum selbst den alten Dichtern war; die meisten Fische, und ein jedes Gericht aus Wildpret führen es in ihrer Begleitung als Folie ihres Geschmackes. Es sollte mich wundern, wenn die Dankbarkeit eines geistreichen Epikuräers dieselben nicht in einem Lobgedicht besingen sollte.

Zwiebeln, gehören in die Kategorie der vorzüglichsten Ingredienzen und Würzen unserer Küche. Ihr Geschmack ist süßwürzig, und läßt sich leicht mit Gerichten aus Fleisch assimiliren.

Die kleine weiße florentinische Zwiebel, von der Größe einer Haselnuß, ist noch zarter und süßer als die spanische, man ißt sie in Suppen und unter dem Salat.

Porre (auch Pory), gehört zu dem Geschlechte der Zwiebel, von welcher sie im Geschmacke etwas abweicht; man braucht sie gleichfalls als Würze an Speisen.

Schalotte, hat der Zwiebel gleich süßen aber mehr penetrant würzhaften Geschmack, sie wird häufig zu Fleischgerichten, die kräftig gehalten werden sollen, gebraucht.

Schnittlauch, wird der grünen Petersilie gleich fein geschnitten, und gewissen Speisen beygegeben. Sein Geschmack ist eigenthümlich von besonders guter Wirkung bey Eyerspeisen, Brotsuppen und Salaten.

Knoblauch, gehört gleichfalls zu dem Geschlechte der Zwiebel, hat aber bey weitem den stärksten Geschmack, viele Menschen können den Geruch nicht einmahl vertragen. An einigen Orten ist der Knoblauch die Würze par excellence, z. B. in der Provence und in Languedoc.

Zu Schöpsenbraten, Rostbraten, bey Gerichten von Trüffeln (sehr behuthsam) gibt derselbe eine angenehme Würze.

Rocambole, hat einen viel milderen Geschmack als der Knoblauch, wird daher demselben gerne vorgezogen.

Einige gewürzhafte Zusammensetzungen und Essenzen, aus dem neuesten in London erschienenen Werke, ein Cooks-Oracle, gezogen, dürften hier nicht am unrechten Orte stehen.

Mushroom Cat-sup: Schwamm-Essenz. Zur Zeit der Schwämme, nähmlich im Verlauf des Monaths September, läßt man sich frisch gepflückte, junge oder doch nur bis zur Hälfte ausgewachsene Pilzlinge bringen, und durchklaubt sie sorgsam, damit kein verdächtiger Schwamm mitgenommen werde. Diese Schwämme werden nun in einen irdenen Topf schichtweise gethan, und

Digitized by Google

eine jede Schicht mit etwas Salz beſtäubt; nach zwey bis drey Stunden, während welcher Zeit ſie vom Salz durchdrungen, mürbe geworden ſind, mit den Händen oder einem ſcharfen hölzernem Spatel klein gequetſcht, wieder bedeckt und ein Paar Tage an kaltem Orte ſtehen gelaſſen, während welcher Zeit man ſie einige Mahl umrührt. Dieſer Brey wird dann in groß dickhalſige Flaſchen gefüllt, und auf eine Maaß (Quart) zwey Loth ſchwarzer ganzer Pfeffer beygemiſcht, die Flaſche wird bis an zwey Finger vollgefüllt, gut verſtopft, und bis an den Hals in einen großen Topf mit kaltem Waſſer an's Feuer geſetzt, und zwey volle Stunden lang gekocht; nach einigem Abkühlen wird dieſelbe endlich heraus gehoben, aufgemacht, und der Saft in eine gut verzinnte Caſſerole durch ein Haarſieb geſeiht. Nun läßt man dieſen Saft eine halbe Stunde hindurch langſam kochen, ſorgſam abſchäumen, und die Eſſenz iſt auf einen hinlänglichen Grad des Wohlgeſchmackes gelangt; allein jene, die den Cat-sup am Koſtbarſten haben wollen, laſſen dieſen Schwamm im Saft bis auf die Hälfte einkochen, und dann mögen ſie ihn den double Cat-sup nennen. Dieſe Concentrierung biethet mehrere Vortheile dar; nähmlich: er hält ſich beſſer, und man braucht nur die Hälfte ſo viel, um einer Tunke den gehörigen Geſchmack mitzutheilen, ohne dieſelbe merklich zu verdünnen. Nach dieſem Einkochen wird der Saft ſorgſam abgeſchäumt, und in eine kleinere Flaſche gethan und verſtopft; den andern Tag wird dieſer Saft wieder behuthſam abgeſeiht, und bis zum Klarwerden durch ein Filtrir- oder Fließpapier filtrirt; auf eine Pinte (32 Loth ſchwere Flüſſigkeit), wird ein Eßlöffel voll Spiritus beygemiſcht und wieder ruhig gelaſſen; und es gibt noch ei-

Digitized by Google

nen feinen Satz, von welchen man die Essenz auf kleine Fläschchen gegossen, gut zugestopft, verpicht und an kaltem Orte aufbewahrt.

Man untersucht diese Flüssigkeit von Zeit zu Zeit, und wird man einige leichte Flocken, oder ein feines Häutchen über derselben gewahr, welches leicht zu ersehen ist, wenn man ein Licht hinter die Flaschen hält, so müssen sie mit einigen Körnern Pfeffer wieder aufgekocht werden.

Es wird nicht mehr Pfeffer zugemessen als unumgänglich nothwendig war, die Essenz im Geschmacke zu erhöhen, und die mögliche Gährung abzuhalten, wozu hauptsächlich auch die Beymischung des Spiritus und das Ausschwenken der Fläschchen mit demselben gehört.

Dieser Cat-sup gewährt auch den wesentlichen Vortheil, daß wir zu allen Zeiten des Jahres, und besonders an Festtagen unsern Suppen und Tunken im Wohlgeschmacke nachhelfen, da der Geschmack desselben unter allen Pflanzen-Säften dem Fleisch am nächsten kömmt.

Sardellen-Essenz. Quint-Essence of Anchovy.

Es werden zehn bis zwölf Sardellen in einem Mörser fein gestoßen, und in ein gut verzinntes Casserolchen gethan, der Mörser wird mit einem Eßlöffel voll reinem Wasser ausgespült, und zu dem Sardellen-eig gethan, endlich verrührt und über Gluth gesetzt, bis die Sardellen geschmolzen sind, welches unter fleißigem Umrühren in fünf Minuten geschieht. Nach dieser Zeit wird ein Stäubchen spanischer Pfeffer (ein Viertel einer Drachme) hinzu gethan, und noch eine kleine Weile gedünstet, nun aber durch ein Sieb gestrichen, in ein Bouteilchen gethan.

Daß diese Dosis nach Belieben vergrößert werden kann, unterliegt keinem Zweifel; daß man aber möglichst

Digitized by Google

gute Sardellen zur Bereitung dieſer Eſſenz nehmen muß, iſt eine unerläßliche Verordnung; der Autor ſchlägt ſolche vor, die wenigſtens zwölf Monath in Salz gelegen haben, und aber nicht alt genug ſind, um ranzigen Geſchmack zu haben. Das ſorgſame Verſtopfen und Aufbewahren an kalten trockenem Orte iſt gleichfalls unerläßlich.

Ein Paar Eßlöffelvoll dieſer Eſſenz in eine große Schale brauner Tunke gethan, theilen derſelben den feinſten Sardellengeſchmack mit, ohne dieſelbe zu verunreinigen, oder zu verdünnen. Endlich kann dieſe Eſſenz auf den Tiſch geſetzt, einem jeden Gaſte zu Gebothe ſtehen, um daß derſelbe die Tunke nach ſeinem Gaumen verſtärken kann. Die Bereitung kann übrigens, und zwar zum großen Vortheil der Eſſenz, mit Madera-Wein oder mit der vorhergehenden Schwamm-Eſſenz, oder auch mit ſtarkem Bertram-Eſſig, ſtatt des zugeſetzten Waſſers, vorgenommen werden.

Nußſchalen-Brühe. Wallnut Cat-sup.

Es wird ein Gefrierkübel voll grüner Wälſchernußſchalen ſtark mit Salz beſtreut, gut durch einander gemengt und bedeckt, bey Seite geſtellt und von Zeit zu Zeit durch einander gewühlt. Nach ſechs Tagen wird der Saft, deſſen ſie beträchtlich viel geben, abgeſeiht, und ſo lange gekocht, als noch Schaum aufſteigt; dann werden ein Viertelpfund Ingwer, eben ſo viel Neugewürz, vier Loth Gewürznelken, vier Loth langer Pfeffer gröblich geſtoßen, und in dem Safte eine halbe Stunde langſam gekocht; endlich nach einigem Auskühlen in Flaſchen gefüllt; man muß darauf ſehen, daß in eine jede Flaſche gleichviel Gewürz zugetheilt wird; die Flaſchen müſſen vor dem Verſtopfen

Digitized by Google

vollkommen voll gegoſſen, dann verſtopft, verpicht und an kaltem Orte aufbewahrt werden.

Superlativ-Tunke. Sauce superlative.

Das Cooks-Oracle verordnet, eine Pinte (32 Loth) Portwein, eben ſo viel von dem vorhergehenden Mushroom Cat-sup, eine halbe Pinte Walnut Cat-sup, acht Loth fein geſtoßene Sardellen, zwey Loth ſehr feine Limonienſchalen, eben ſo viel geſchälte und überſchnittene Schalotten, eben ſo viel fein geriebenen Meerrettig (Krän), Neugewürz und ſchwarzen Pfeffer, von einem jeden zwey Loth, Spaniſchenpfeffer (Vogelpfeffer) eine Drachme, geſtoßenem Sellerie-Samen eine Drachme. Dieſes alles in eine breithalſige Flaſche gethan, genau verſtopft, längere Zeit hindurch alle Tage aufgeſchüttelt; und ſo erhält man eine deliciöſe Geſchmack-Eſſenz.

Die Zuſammenſetzung iſt verſtändig berechnet, der Erfolg ſehr angenehm; denn ein Paar Eßlöffel voll einer Tunke beygemiſcht, heben dieſelbe überraſchend, beſonders an Feſttagen, wo man mit der Kraftbrüh aus Fleiſch nicht nachhelfen darf. Der Autor ſcheint dieß ſehr lebhaft gefühlt zu haben *).

Eſſenz für kalte Tunken. Salad, or piquant Sauce for good meat.

Die folgenden Ingredienzen werden theilweiſe fein geſtoßen; nähmlich, eine halbe Drachme Sellerie-Samen

*) This composition, is one of the »Chef-d'oeuvres« of many experiments I have made, for the purpose of enabling the good Housewives of great Britain to prepare their own Sauces: it is equally agreeable with fish, game, poultry, or ragouts, etc, and as a fair lady may make it herself, its relish will be not a little augmented, — by the certainty that all the ingredients are good and wholesome.

Digitized by Google

eben so viel spanischer Pfeffer (Vogelpfeffer), hinzu kommen zwey Loth geriebener Krän, ein Loth Salz, ein Loth fein geschnittene Schalotten, ein Eßlöffel voll Senft (mit Kränwasser oder Essig angemacht); dieses wird mit einer Pinte guten Essig abgerührt, und in eine Flasche bey Seite gesetzt: nach einer Woche wird die Flüssigkeit behuthsam abgeseiht.

Es darf wohl nicht erinnert werden, daß diese Essenz nie ohne den Beytritt von Öhl gebraucht wird.

Indisches Pulver, Curry-Powder.

Sechs Loth Coriander-Samen, eben so viel Kurkumey-Wurzel, zwey Loth schwarzer Pfeffer, eben so viel Ingwer, ein Loth Senfmehl, Cardamomen-Gewürz, ein halb Loth spanischer Pfeffer (Vogelpfeffer), und Kümmel, ein halb Loth von einem jeden; diese Gewürze werden zu einem Pulver gestoßen, und in Fläschchen aufbewahrt. Der Gebrauch ist unserm gemeinem Gewürze gleich, nähmlich eine Messerspitze voll, in eine bestimmte Tunke, auch minder oder mehr, je nachdem man selbe schwächer oder stärker in diesem Geschmacke haben will.

Gewürz-Pulver. Savoury Ragout-Powder.

Man nimmt eine Drachme Neugewürz, ein Loth schwarzer Pfeffer, eben so viel fein abgeriebene Limonienschalen, Ingwer zwey Loth, spanischer Pfeffer zwey Drachmen, geriebene Muskatnuß zwey Loth, und ein Loth gut getrocknetes Salz. Diese Gewürze werden unermüdet gestoßen, und äußerst fein durchgesiebt, endlich in Fläschchen aufbewahrt. Eine interessante Bemerkung folgt diesem Aufsatze *).

*) The Spices in a Ragout are indispensable to give it a flavour, but not a predominant one; — their presence should

Der Autor ſucht den höchſten Geiſt der engliſchen Küche in der glücklichſten Combination der Gewürze. Der Franzoſe ſucht dieſen höchſten Punct in der Concentrirung der thieriſchen Subſtanzen, den ſie Haut-Gout nennen. Unſere deutſche Küche ſcheint ſich von beyden zu entfernen, Milde und Materiel ſcheint unſer Motto. Es ließen ſich hier recht intereſſante Parallelen ziehen, die einer geſchickten Feder hinlänglichen Stoff zu einem beſonderen Werke geben dürften.

Kräuter-Pulver. Soup-herb Powder, or vegetable Relish.

Zu dieſer Pflanzen-Würze nimmt man grüne Peterſilie, Saturey, ſüßer Majoran, Citronen-Münze, von einem jeden vier Loth, dann fein abgenommene Limonienſchalen und Baſilienkräutchen, von einem jeden zwey Loth. Dieſe Kräuter werden in einem Wärmkaſten langſam gedörrt, fein geſtoßen, durch ein feines Sieb geſiebt und in Bouteilchen gut verwahrt.

Sup-herb and savoury Powder or quintessence of Ragout.

Drey Theile von Kräuterpulver, und ein Theil Gewürzpulver (S. die beyden vorhergehenden Artikel) geben dieſe Eſſenz.

Dieſe Recepte, dürften hinreichen, dem Leſer einige Idee über ſolche Zuſammenſetzungen zu geben; ja mit

---

berather supposed than percived; — they are the invisible spirit of good Cookery: indeed, a Cook without Spice, would be as much at a loss, as a confectioner without Sugar: — a happy mixture of them, and proportion to each other, on the other ingredients, is the »chef-d'oeuvre« of a first-rate Cook.

Digitized by Google

gehöriger Aufmerksamkeit und wiederholten Versuchen, ihn in den Stand setzen, für den individuellen Geschmack andere zu erfinden.

Wenn im Verlauf des Werkes die Gewürze bey vorkommendem Gebrauche nicht nach genauem Gewichte angegeben werden, so geschieht dieß, der ungleichartigen Gaumensfähigkeit der Menschen, und weil hierin keine Norm aufzufinden ist; denn was jenem zu stark vorkömmt, scheint einem zweyten gerade recht, und einem dritten zu schwach; endlich müßte ein Quentchen Würze, so viel Pfund Fleisch, Wasser und Zugehör zum voraus, welches genaue Abwiegen bey der Ausübung zu unübersteiglichen Schwierigkeiten Anlaß geben würde; dieser wirklich schwierige Theil der Kochkunst, kann nie anders als mit höchster Aufmerksamkeit behandelt werden; der Scharfsinn und gesunde Gaumen müssen das übrige thun; die feine Würze darf nur vermuthet, aber nicht hervorstechend gefühlt werden.

Erſter Abſchnitt.

Von den Brühen. (Bouillons.)

Die Erfahrung lehrt, daß ein jedes zu gebrauchende Fleiſch abgelegen ſeyn muß, theils um es leicht und angenehm genießbar zu machen, theils um die Entbindung der Gallerte zu befördern, die unſere Brühe kräftig und ſchmackhaft macht. Zu dieſem Abliegen oder Mürbeliegen gehört eine gewiſſe Zeit. Das junge Fleiſch vom Kalb und Lamm, beſonders aber vom Spanferkel iſt ſchnell abgelegen, nicht ſo das Fleiſch von ausgewachſenen Thieren, wie Rind, Schaf u. dgl., das im Sommer drey bis vier, im Winter hingegen oft zehn Tage lang mürbe liegen muß. Manchmahl gebricht uns die dazu gehörige Zeit, dann wird mit dem Mürbeklopfen nachgeholfen, allein dieſes erſetzt das Mürbeliegen nur unvollkommen.

Das Fleiſch ſoll an einem ſauberen Orte geſchnitten, mit einem Tuche abgetrocknet, und in's kochende Waſſer gethan werden; übrigens iſt es bekannt, daß während des Glarkochens alles Unreine aufſteigt, und ſich mit dem Schaume verbindet, wodurch ſelbſt die unreinen Beſtandtheile des Waſſers abgeſondert werden. Angenommen, daß alles von beſter Qualität gebraucht wird, dürfte Folgendes zur Regel dienen.

Zwölf Pfund Rindfleiſch, vier Pfund Kalbfleiſch, und zwey alte Hühner werden mit 10 Maaß kochenden Waſſers in einem Keſſel oder irdenen Topfe, der bis auf zwey Finger unter dem Rande angefüllt iſt, über's Feuer gehangen und in's Kochen gebracht; der häufig aufſteigende Schaum wird abgenommen, und ſo wie dieſer weniger kömmt, wird es mit einem Schöpflöffel kalten Waſſers abgeſchreckt, um das Aufwerfen des Schaumes noch mehr zu bewirken. Dieſes wird ein Paar Mahl wiederholt,

Digitized by Google

bis man wahrscheinlicher Weise den letzten Schaum erhalten hat. Nach obigem Klarkochen wird eine große spanische Zwiebel, zwey gelbe Rüben, zwey Petersilienwurzeln, ein halber Kopf Sellerie, nebst vier Gewürznelken, die in die Zwiebel gesteckt worden sind, und zwey Eßlöffel Salz hinein gethan, über ein aus glühender Asche gemachtes Bette gestellt, gut zugedeckt, an der Seite ein kleines Feuer unterhalten, und so ruhig und langsam fünf Stunden und auch darüber kochen gelassen.

Unter dieser Zeit können die zehn Maaß Wasser durch das Abdampfen und das abgenommene Fett in acht Maaß Brühe verwandelt werden, welche kristallrein, lichtgelber Farbe, sehr angenehmen reinen Geschmackes ist. Sie wird durch ein Tuch in einen irdenen Topf geseihet, und nach Maßgabe gebraucht. Aus demselben Quantum Fleische können wohl auch zwölf Maaß und noch mehr Brühe gezogen werden. Der Unterschied wird wenig bemerkbar, wenn man sich die kleine Unbequemlichkeit gefallen lassen will, auf dieselbe zu warten, welches in Bürgershäusern gar wohl thunlich ist; hierin liegt hauptsächlich die Ursache, warum man die Brühen aus großen Küchen weniger angenehm findet, und so gerne den Vorzug jenen einräumt.

Hühner-Brühe. (Consommée de volaille.)

Acht alte Hühner werden, nachdem sie abgeflaumt und jede auf vier Theile zerschnitten worden, in einem irdenen Topfe mit vier Maaß leichter Brühe (Siehe d. folgende Brühe) genässet, aufkochen gelassen, dann abgeschaumet, mit einer Zwiebel, zwey Buri, einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, und einem halben Kopf Sellerie belegt, zugedeckt und drey Stunden langsam kochen gelassen, so daß drey Maaß einer köstlichen Brühe erzeugt werden.

Leichte Brühe. (Grand Bouillon.)

Von den Knochen und anderen abfallenden groben Fleischabschnitzeln wird eine leichte Brühe gekocht. Acht Pfund Knochen können leicht zwölf Maaß dieser Brühe geben. Sie wird zum Nachfüllen der anderen gebraucht.

Digitized by Google

Schwarze Brühe. (Jus.)

Sechs Pfund Rindfleisch, auf halb fingerdicke Schnitzeln geschnitten, werden in eine Casserole, die mit dünnen Blättchen Speck und Zwiebeln belegt ist, gethan, mit einem halben Pfund Schneidschinken, zwey gelben Rüben, zwey Lorberblättern, mit vier Gewürznelken, einigen Körnern Pfeffer und ein wenig Salz gewürzt, mit einem halben Schöpflöffel Brühe angefeuchtet, und dann so schnell dämpfen gelassen, bis die Brühe zu einem dicken Saft oder Glace gefallen ist; dann wird das Feuer unter der Casserole mit Asche etwas gedämpft, und je mehr der Saft sich färbt, je langsamer und schwächer muß das Feuer seyn. Wenn der Saft schwarz ist, so wird die Casserole vom Feuer gesetzt, in einer Weile mit einem Schöpflöffel voll kalten Wasser genässet, noch eine Weile zugedeckt stehen gelassen, dann erst mit vier Maaß leichter Brühe angefüllt, und drey Stunden langsam gekocht; sonach durch ein Tuch geseihet und zum ferneren Gebrauch aufbewahrt. Daß diese Brühe sehr behuthsam behandelt werden muß, wird ein jeder leicht einsehen; sie muß schwarzbraun, ja selbst ganz schwarz, dennoch kräftig und ohne den mindesten Brandgeschmack, kristallrein seyn.

Kalbs-braune Brühe. (Blond de Veau.)

Eine ungefähr sechs Maaß große Casserole wird leicht mit Butter ausgestrichen, mit in Blätter geschnittenen spanischen Zwiebeln und einem halben Pfund Schneidschinken gefüttert, mit sechs Pfund auf fingerdicke Schnitzeln geschnittenem Kalbfleisch belegt, mit einem halbem Schöpflöffel voll leichter Brühe genässet und sodann wie bey der schwarzen Brühe verfahren; nur daß sie weniger schwarz gehalten werden darf.

Fasten-Brühe. (Bouillon maigre.)

In eine angemessene Casserole werden nebst einem halben Pfund zerlassener Butter, vier große blattweise geschnittene Zwiebeln, vier gelbe Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwey Köpfe Sellerie, vier Hände voll dürre Erbsen, mit acht Pfund

*

Schleihenfischen und vier Schildkröten (S. Absch. von d. Schildkröten) gelegt, mit zwey Lorberblättern, zwölf Gewürznelken, zwölf Körnern Pfeffer, mit zwey Kaffehlöffeln voll Muskatblüthe und drey Eßlöffeln Salz gewürzt, zugedeckt und auf mittelstarkem Feuer so lange gedünstet, bis es eine goldgelbe Farbe bekömmt, dann wird es mit acht Maaß kochendem Wasser angefüllet und ungefähr drey Stunden lang gekocht, sonach in eine irdene tiefe Schüssel geseihet.

Braune Fasten-Brühe. (Jus maigre.)

Diese Brühe wird der vorhergehenden gleich behandelt, nur in geringerer Menge zusammengesetzt und die Erbsen ganz weggelassen; sie wird langsamer gedünstet. Je mehr die Farbe zunimmt, desto mehr muß das Feuer gedämpft werden; ist sie einmahl schwarzbraun, so muß die Casserole eine Weile vom Feuer gehoben, mit einem halben Schöpflöffel kalten Wasser angefeuchtet, zugedeckt, und später erst mit kochendem Wasser angefüllet, dann nach drey Stunden des Kochens abgeseihet, und nach Bedarf verbraucht werden.

Fleisch-Sulz. (Aspic.)

Sechs Pfund Rindfleisch, sechs Pfund Kalbfleisch, vier alte Hühner und sechs Kälberfüße werden mit ungefähr sechs Maaß kochenden Wassers aufgesetzt, in's Kochen gebracht, der Brühe ähnlich klar gekocht, dann mit einem Pfund Schneidschinken, zwey Rephühnern oder einem frischen Hasen belegt, mit zwey Zwiebeln, zwey gelben Rüben, zwey Petersilienwurzeln, einem Kopf Sellerie, vier Lorberblättern, einem Sträußchen Thymian, acht Gewürznelken, vierzig Körnern Pfeffer, zwey Quentchen Ingber und etwas Muskatnuß gewürzt, fest zugedeckt und fünf Stunden langsam kochen gelassen, sonach in eine Casserole durch ein Seihtuch geseihet und kalt gestellt, um das Fett genau herab zu bekommen. Sollte sie sich nicht fest genug sulzen, (welches leicht erprobt wird, wenn man hiervon etwas auf's Eis stellet,) so müßte noch der vierte oder dritte Theil eingekocht werden. Dann wird ein halb Seitel Madera

Digitized by Google

sec, der Saft von zwey Limonien, vier Hände voll Bertram mit acht zu Schnee geschlagenen Eyerklar hinzu gethan, über dem Feuer, bis es wieder kochend heiß wird, mit einer Ruthe aus dünnen frischen Palmsträußchen sehr stark gepeitscht, dann vom großen Feuer auf eine Ecke des Windofens gestellet, mit Glut über dem Deckel zugedeckt und so ungefähr eine Stunde lang stehen gelassen. Die Eyer sind während dieser Zeit gestockt und haben alles Unreine an sich gezogen, so daß die Aspic krystallklar wird. Will man sie stärker in der Farbe haben, so wird von der braunen Brühe so viel als nöthig hinzugenommen, und so auch etwas mit dem Salz gehoben. Es geschieht oft, daß diese schöne Fleisch-Sulz auf das erste Mahl nicht die vollkommenste Durchsichtigkeit und Reinheit erhält; in diesem Falle wird das Klären wiederholt, und zu diesem zweyten Klären werden nur vier Eyerklar gebraucht; und sollte es geschehen, daß man sie zum dritten Mahl klären müßte, so dürfen nur zwey Eyer genommen werden, in Betracht daß sie widrigen Falls einen Eyergeschmack annehmen könnte, und überdieß immer leichter zu klären wird. Sie wird dann behuthsam durch ein doppelt gelegtes Seihtuch geseihet [1]). Kein Kunstkenner verkennt die Unentbehrlichkeit dieser schönen und eben so wichtigen Brühe. Durch glückliche Manipulation des geschickten Künstlers weiß sie das Auge und den Gaumen im höchsten Grade zu befriedigen. Allein es bleibt eine Bedingung, daß sie in die Hände des Verständigen komme; denn das Gute kann man stets herunterstimmen, hier aber mehr als anderswo. Nicht sauer, nicht allzukräftig, aber lieblich und von feinem Geschmacke muß die Aspic seyn.

---

[1]) Das Seihen geschieht auf eigene Art; es wird nähmlich eine doppelt gelegte Serviette über die Füße eines umgestürzten Stuhles gebunden, darunter eine Casserole gestellt, und die Aspic nun behuthsam aufgegossen. Der erste Durchfluß wird zwar noch einmahl aufgegossen, um die Aspic möglichst rein zu bekommen. Über die Serviette wird ein großer Plafond mit Gluth gethan, um das Erkalten und Sulzen der Aspic während des Filtrirens abzuhalten.

Digitized by Google

Fasten-Consommé. (Consommé maigre.)

Zwey in Blätter geschnittene Zwiebeln werden in eine Casserole mit einem Viertelpfund zerlassener Butter gelegt, mit zwey gelben Rüben, zwey Petersilienwurzeln, einem Kopf Sellerie und vier Schildkröten (S. Abschnitt von Schildkröten) belegt, mit einem Lorberblatt, vier Gewürznelken, etwas Muskatblüthe und einem Eßlöffel voll Salz gewürzt, und auf mittelstarkem Windofen so lange gedünstet, bis der Saft goldgelb auf Glace gefallen ist; dann wird es mit vier Maaß kochenden Wassers angefüllet, und drey Stunden langsam kochen gelassen. Die Schildkröten geben eine den Hühnern ähnlich kommende Brühe. Ist man aufmerksam genug, um dieselben in dieser Brühe nicht verkochen zu lassen, so können sie, zierlich transchirt, mit einem weißen Ragout erscheinend, ein vorzügliches Gericht geben, welches in die Gattung der Eingemachten gehört.

Fasten-Sulz. (Aspic maigre.)

Zu dem vorhergehenden Consommé kommen zwey Loth Hausenblase; gesäuert, gewürzt und geklärt wird sie der Fleischsulz gleich.

Consommé.

Wir haben keinen Nahmen für diese Gattung Brühe, man müßte sie nur die Brühe des dritten Grades heißen, weil sie eben so viel über die zweyte, als diese über die erste oder leichte Brühe (S. Abschn. Brühe) kräftig und schmackhaft ist. Es werden acht Pfund Rind- und sechs Pfund Kalbfleisch und vier alte Hühner mit sechs Maaß leichter Brühe (S. denselb. Abschn.) genäßt, in's Kochen gebracht, so lange abgeschäumt, bis nichts Unreines mehr aufquillt, dann mit zwey Bouquets (S. Abschn. feines Kräutchen), einer spanischen Zwiebel und vier Gewürznelken belegt, zugedeckt, und so am glühenden Aschenbette am leichten Feuer drey Stunden langsam gekocht. Abgeseihet und abgefettet dürften vier und ein halb Maaß Consommè bleiben.

Digitized by Google

Reduction.

Das vorhergehende Consommé wird an ſtarkem Feuer bis zum Spinnen eingekocht, das heißt, bis es ſich vom Löffel ſpagatdick ſpinnt, und weiter unten zu Tropfen bildet. Daß eine jede Reduction Glace gibt, wenn ſie bis auf den Punct eingekocht wird, iſt außer allem Zweifel, nur daß ſolche Glace ſich nicht aufbewahren läßt.

Glace- oder Suppen-Zelten. (Glace).

Es werden zwölf Pfund Rind- und eben ſo viel Kalbfleiſch, ſechs alte Hühner, acht Kälberfüße und ein Pfund Schneidſchinken in einen angemeſſenen Keſſel mit ſechzehn Maaß kochenden Waſſers gegeben, der Brühe ähnlich vier bis fünf Stunden lang gekochet, dann durch eine dichte Serviette in eine Caſſerole abgeſeihet, rein abgefettet, auf ſtarkem Feuer ſo ſchnell als möglich bis zum Spinnen eingekocht, dann noch einmahl in eine angemeſſene kleine Caſſerole durchgeſeihet, langſam an einer Ecke des Windofens eine Zeit ruhig gelaſſen, damit aller Unrath ſich rückwärts an der Caſſerole auf der Oberfläche ſammelt, und leicht abgenommen werden kann. Zum täglichen Gebrauche wäre ſie hinreichend eingekocht, wenn ſie ſich ſchnurdick vom Löffel ſpinnt. Zum Aufbewahren muß ſie aber noch einen Grad dicker eingekocht werden, welches dann auf vollem Windofen unter fortwährendem Rühren geſchieht, damit es ſich (welches leicht erfolgt) nicht anlegen kann; es wird dann in eine andere reine Caſſerole gegoſſen, kalt geſtellet, und nachdem es feſtgeſulzt iſt, heraus genommen, oder noch warm in Chocolateformen gegoſſen und dann geſulzt. Hierauf muß ſie einige Zeit in freyer Luft von allen Seiten abtrocknen, damit ſie auch bey längerer Aufbewahrung nicht anlaufe oder Schimmel bekomme. Zu bemerken iſt, daß dieſe Brühe nicht geſalzen und ja nicht ſtärker mit dem Schinken gehalten werden ſoll, als oben angezeigt iſt, ſonſt würde ſie ſtets feucht bleiben und zum Aufbewahren untauglich ſeyn. Es geſchieht auch, daß, ungeachtet aller möglichen Sorgfalt mit dem Umwenden und Abtrocknen dennoch eine un-

reine Haut sich bilde. Diese darf dann nur mit kaltem Wasser abgewaschen, und die Glace mit reinem Tuch abgetrocknet werden. Der Glace Schwierigstes ist, selbe weiß zu erhalten, so wie im Gegensatze sie sehr schwarz zu bekommen. Das erstere kann nur durch sehr reinliche Behandlung und ein schnelles Einkochen, das letztere aber durch Beymischung schwarzer Brühe geschehen *).

*) Wir können uns kein Instrument verschaffen, das uns die verschiedenen Grade des Feuers bestimmt angeben könnte, und es läßt sich nicht leicht ein Thermometer zu diesem Endzwecke denken; allein die Erfahrung setzt uns bald in den Stand, mittelst des Auges ein richtiges Maaß zu finden, und die Behandlung darnach einzurichten; denn ein nur einigermaßen bewanderter Arbeiter wird so ziemlich genau angeben können, was ein starker Windofen sey, und wie viel man in der gegebenen Zeit über demselben einkochen könne. So bringt z. B. ein 5 Zoll tiefer und 9 Zoll in der oberen viereckigen Oeffnung mit dem gehörig weiten Gitter versehener gegossener Windofen, der mit Buchkohlen gehäuft eingefaßt und gut entbrannt ist, acht Maaß Wasser in fünfzehn Minuten zum Kochen. Ein Windofen von sechs Zoll Tiefe und zwölf Zoll Breite, gehörig eingefaßt, würde in seinem stärksten Feuer das nähmliche Wasser in zehn Minuten in's Kochen bringen, und so ließe sich das Feuer noch immer vermehren, allein die außerordentliche Hitze befördert den Endzweck nicht mehr, indem die Substanz, statt abgesondert, mit dem leichteren Dampfe fortgetrieben, und der Rückstand herbe und oft brandig wird. Dagegen lassen sich, besonders zum Einkochen der Glace, breite große Casserole empfehlen, die, nicht mehr als den dritten Th il mit der Brühe angefüllt, eine große Oberfläche geben, und dadurch das Verdampfen der wässerigen leichten Theile erleichtern. Das Kohlenfeuer wird sorgsam so unterhalten, daß die abzudampfende Substanz schäumend stets bis an die Oberfläche der Casserole steigt, bis es endlich auf den zwölften Theil eingekocht hat, wo es dann durch ein feines Haartuch in eine kleinere Casserole geseihet wird.

Zweyter Abschnitt.
Von den Essenzen.

Hühner-Essenz. (Essence de Volaille.)

Vier fette Hühner werden stückweise zerschnitten, in einen irdenen glasirten Topf gethan, mit einer spanischen Zwiebel, zwey Gewürznelken, einem Blättchen Muskatblüthe gewürzt, dann zugedeckt. Um allen Ausgang des Dampfes zu verhüthen, muß der Deckel mit Mehlkleister verstrichen werden; dann wird der Topf drey Theile tief in einen Kessel kochenden Wassers gestellt, und fünf Stunden gekocht; das verdampfende Wasser wird kochend heiß wieder nachgefüllet. Nach dieser Zeit wird der Topf heraus gehoben, behuthsam aufgemacht, und die darin befindliche Essenz durch ein reines Tuch abgeseihet. Vier Hühner können ungefähr ein bis anderthalb Seitel Essenz geben, je nachdem sie gut genährt und stark sind. Es können auch alle Abschnitzel des Geflügels dazu genommen werden; nur müssen sie nicht vorher ausgewaschen seyn. Das Fett wird abgenommen, und die Essenz mit etwas wenigem Salze gehoben.

Die Benennung und Kostspieligkeit dieser Essenz zeigen, daß man sie nicht statt einer Brühe brauchen soll, es wäre denn für Genesende; und dieses müßte dann im geringen Maaße geschehen. Daß dieser köstliche Saft nicht allgemein bekannt ist, daran möchte seine kostspielige Erzeugung Ursache seyn; daß er aber auch in unsern bessern Küchen nicht gefunden wird, und daß ihn die Herren Ärzte nicht als einen Balsam für Reconvalescenten verordnen, dieß ist zu bedauern.

Fasanen-Essenz. (Essense de Faisans.)

Wird wie der vorhergehende behandelt, und nur in der Würze mit einem Lorberblatt, zwey Gewürznelken und einem halben Kaffehlöffel voll grob gestoßenem weißen Pfeffer vermehrt.

Weil diese und die nachfolgenden Essenzen nur, um die Tunken zu verstärken, und ihnen das Fumé besser beyzubrin-

Digitize

gen gemacht werden; so werden auch immer nur die Abschnitze von geschwungenen Brüstchen (S. Abschn. v. d. Fasanen) oder von einer andern Speise, wo selbe ausgelöset werden, verwendet. Das Fett wird dann sehr rein abgenommen. Repphühner, Waldschnepfen, Moosschnepfen, Krammetsvögel und jede andere Art Essenzen werden so behandelt. Die Zeit des Kochens muß im Verhältnisse der Menge stehen, in geringster Menge des Vorrathes kann sie aber nicht weniger als zwey Stunden seyn.

Dritter Abschnitt.

Von den Suppen.

Gestoßene Suppe. (Soupe à la Reine.)

Die Franzosen gaben dieser, stets den ersten Rang behauptenden Suppe den Nahmen: Suppe der Königinn. Wenn der Nahme der Sache angemessen und im gewissen Maaße der Wirkung entsprechen soll, so haben sie vollkommen Recht gehabt; es ist eine Art stillschweigenden Übereinkommens in ganz Europa, daß sie stets die Dominante aller Suppen bleibe; und so wird überall, wo die Kunst herrscht und die Gäste bedient, die Soupe à la Reine aufgetischt.

Es werden vier gebratene Kapaunerbrüste von aller Haut und Masern gereinigt, sehr fein geschnitren, und hernach gestoßen. Ein Viertelpfund sehr rein gewaschener Reiß mit einer weißen starken Brühe zu einem Koche gekocht, und mit dem Fleische nebst sechs hart gekochten Eyerdottern auf das feinste vermengt, mit dem Consommé (S. Consommé.) zu einer dicken Suppe verdünnet, mit Salz, feinem weißen Pfeffer und etwas Muskatnuß bis zum angenehmen Geschmack gehoben, und durch ein feines Haartuch gestrichen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird diese Suppe in kochend heißes Wasser (heißes Bad) gestellt und gewärmt. Über kleine gewürfelt geschnittene, in Butter gebackene Semmel gegossen, und so schnurdick sich vom

Digitized by Google

Löffel spinnend eines kräftigen, aber lieblichen, Geschmackes aufgetischt.

Man pflegt dieser Suppe etwas Mandelmilch beyzumischen, um ihr eine schönere Weiße zu geben. Wird aber reinlich und behuthsam zu Werke gegangen, so wird sie ohne diese Beymischung weiß.

Hauptsächlich ist darauf zu sehen, daß wenn sie in dem heißen Bade nicht heiß genug würde, und man gezwungen wäre, sie über schwacher Gluth mehr zu hitzen, welches während dem Aufziehen mit dem Schöpflöffel geschehen müßte, daß sie nicht koche; denn in diesem Falle löst sich die Verbindung auf, die Suppe ist gestockt, und folglich als mißrathen zu betrachten.

Gestoßene Nepphühner-Suppe, oder Nepphühner-Goulée. (Purée de Perdrix.)

Ganz so wie die vorhergehende wird diese sehr schmackhafte Suppe behandelt, mit dem kleinen Unterschiede jedoch, daß die erste weiß, diese aber braun seyn muß. Statt des Reißes wird klein geschnittene Semmel, lichtbraun in Butter geröstet, mit der Brühe aufgegossen verkocht, mit dem gestoßenen Fleisch und sechs hart gekochten Eyerdottern vermengt, durchgestrichen, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und Glace gehoben, mit Consommé schnurdünne flüssig gemacht, und über in Butter gebackene würflicht geschnittene Semmel kochend heiß angerichtet.

Mit den Fasanen, Schnepfen und anderen feinem Wildpret wird stets so verfahren. Bey einem größern Aufwande könnten statt der gewürfelten Semmeln die Brüste des Kapauns oder Repphuhns so geschnitten und gebraucht werden.

Hirn-Goulée, (Soupe à la Reine de Cerveille de Veau.)

Vier Paar Kalbshirne werden rein abgehäutelt, zehn Minuten lang weiß gekocht (blanchirt), dann abgeseihet; endlich in zwölf Loth zerlassener Butter über starkem Windofen bis zum Eintrocknen des sich viel ergebenden Saftes geröstet; hernach werden sie mit einem Viertelpfund sehr weich gekochten Reißes

vermengt, und mit sechs hart gekochten Eyerdottern durch ein Haartuch gestrichen und der gestoßenen Suppe gleich dünn gehalten; überhaupt alle Rücksichten des feinen Geschmackes, schöner Weiße, der gehörigen Flüssigkeit und genauen Mischung werden hier wie bey jener gleich beobachtet. Sie wird kochend heiß, über klein würfelicht geschnittene und in Butter gelbgebackene Semmel gegossen und aufgetragen.

Durchgeschlagene Fisolen-Suppe. (Soupe à la Condé.)

Es werden eine halbe Maaß kleiner rother Fisolen, die rein durchgeklaubt und gewaschen worden sind, mit zwey Maaß leichter Brühe (S. Abschn. v. d. Brühen), einem Pfund Schneidschinken, zwey spanischen Zwiebeln, vier Gewürznelken, zwey gelben Rüben und einem Lorberblatte sehr weich gekocht, dann durch ein grobes Haartuch gestrichen, mit einer Maß Consommé (S. Consommé) verdünnet, noch einmahl aufgekocht und auf der Seite eines Windofens langsam gehen gelassen, damit das Fett und der Schaum rückwärts leicht aufsteigen und abgenommen werden können. Wenn es dann wieder zu einer gewissen Dicke eingekocht hat, nähmlich bis es sich schnurdick vom Löffel spinnt, so wird sie noch einmahl durch ein feines Haartuch gestrichen, gut abgerühret, mit wenig Salz, weißem Pfeffer und Glace gehoben, in eine Sauce-Casserole gethan, und eine Stunde vor dem Anrichten in kochend heißem Wasser warm gemacht. Hierein kommen bey dem Anrichten klein gewürfelt geschnittene, in Butter gebackene Semmeln.

Eine dunkelrothe braune Farbe, die in's Lila spielt, ist ihr Attribut, die man nur durch eine gänzliche Auflösung der Frucht mittelst anhaltenden Kochens erhalten kann.

Durchgeschlagene gelbe Rüben-Suppe. (Purée de Carottes.)

Von sechzehn daumdicken gelben Rüben, die abgeschaben und abgewaschen worden sind, wird das zarte Fleisch an dem Kern herunter geschnitten, mit drey spanischen Zwiebeln und zwey Petersilienwurzeln auf Blätter geschnitten, in einem halben

Digitized by Google

Pfund Butter sehr langsam bis zu ihrem gänzlichen Weichwerden gedünstet, mit zwey Maaß Brühe genässet, und durch ein grobes Haartuch gestrichen, dann auf einer Ecke des Windofens langsam kochen gelassen, damit das aufsteigende Fett und der Schaum leicht abgenommen werden können. Nach dem reinen Abschaumen wird sie noch einmahl durch ein feines Haartuch durchgestrichen, gut abgerührt, mit Salz, Concassé, Glace, und wenn die Rüben nicht Süße genug haben, mit einem Stückchen Zucker gehoben, in eine Sauce-Casserole gegossen, und eine Stunde vor dem Anrichten in kochend heißem Wasser warm gestellt. Hinein kommen bey dem Anrichten, weich gekochter Reiß (S. Abschn. Reiß.), Habernudeln (S. Habernudeln), oder klein gewürfelt geschnittene, in Butter gebackene Semmeln.

Durchgeschlagene Wurzeln-Suppe. (Une Crecy.)

Acht gelbe Rüben, sechs Petersilienwurzeln, zwey Köpfe Sellerie und sechs spanische Zwiebeln werden, nachdem alles geputzt und gereiniget ist, auf dünne Blättchen geschnitten, und ungefähr zwey Stunden lang in zwölf Loth Butter langsam gedünstet; bey dem Dünsten wird der Deckel sorgfältig darauf gethan, damit der leichte Dampf nicht verfliegt, die Wurzeln werden dann mit einem Kochlöffel fein abgerührt, mit zwey Maaß Brühe genässet, durch ein grobes Haartuch gestrichen, und noch einmahl an der Ecke des Windofens langsam gehen gelassen. Das aufsteigende Fett und der Schaum werden von Zeit zu Zeit abgenommen, und wenn es den vierten Theil, oder so viel eingekocht hat, daß es sich schnurdick vom Löffel spinnt, so wird es noch einmahl durch ein feines Haartuch gestrichen, in eine Sauce-Casserole gethan, mit Salz, weißem Pfeffer und Glace nebst etwas Muskatnuß und Zucker gehoben. Eine Stunde vor dem Anrichten wird selbe in kochend heißem Wasser gewärmt, und über weich gekochten Reiß aufgegossen.

Scheerrüben-Goulée. (Purée de Navets.)

Die abgeschabenen Scheerrüben werden zu dünnen Blättchen geschnitten, auf eine Maaß solcher Rüben kommen eben so

Linsen-Goulée. (Une Purée de Lentilles.)

Diese Suppe wird mit Linsen ganz so, wie die à la Condée (S. Fisolen-Suppe) behandelt, bey dem zweyten Durchstreichen durch ein feines Haartuch werden zwey gebratene Repphühnerbrüste, sehr fein gestoßen, mit durchgestrichen; bey dem Anrichten kommen auf kleine Würfel geschnittene vier Repphühnerbrüste, in Ermanglung dieser aber eben so geschnittene und in Butter gebackene Semmeln.

Durchgeschlagene Kastanien-Suppe. (Une Purée de Marons.)

Zwey Pfund schöne Kastanien werden Stück für Stück an der Spitze aufgeschnitten, und in einer Pfanne unter immerwährendem Schwingen über dem Feuer langsam gebraten, und dieß zwar nur so lange, bis die obere Schale aufspringt, und sich leicht wegnehmen läßt. Sie werden dann ganz heiß, ohne mindester Schale fein gestoßen, mit Brühe abgerührt, und durch ein feines Haartuch gestrichen. Sie müssen mit der Brühe so genässet werden, daß die durchgestrichene Suppe schnurdick vom Löffel fließt. Die Suppe wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten über schwachem Feuer bis zum Sieden aufgegossen, mit Salz, Pfeffer, Glace und einem eygroßen Stück Butter gehoben, und über kleingewürfelt geschnittene, und in Butter geröstete Semmeln in den Topf gegossen. (Siehe die durchgeschlagene Fisolen-Suppe.) Diese Suppe hat zu wenig Fleischgeschmack; um diesem abzuhelfen, hat man angefangen gebratene Kapaunerbrüste zu Hülfe zu nehmen, es hat den Mangel glücklich gehoben, und so wird nun immer fortgefahren. Die Brüste werden fein gestoßen, und mit der obigen Masse durch das Haartuch geschlagen.

Spargelsuppe. (Potage aux Points d'Asperges.)

Die Schneidespargel, die dünnen und grünen Stämmchen, werden vom Kopfe abwärts, wo sie sich leicht brechen lassen, abgebrochen, bis an den Kopf von allen Blättchen gesäubert,

Digitized by Google

geschnittene zwey spanische Zwiebeln, eine gelbe Rübe, zwey Petersilienwurzeln und ein halber Kopf Sellerie. Dieß alles wird mit einem Viertelpfund Butter ungefähr zwey Stunden langsam gedünstet, mit einem Kochlöffel fein zerdrückt, mit zwey Maaß Brühe genässet, eine Stunde langsam gekocht, abgefettet, und wenn es auf drey halbe Maaß eingekochet hat, durch ein feines Haartuch gestrichen. Durch das Dünsten muß diese Goulée eine rothbraune Farbe bekommen; wenn sie nicht genug braun wäre, so müßte mit der schwarzen Brühe nachgeholfen werden. Die Suppe wird mit Salz, weißem Pfeffer und Glace, überdieß aber stark mit Zucker bis zum kräftig Angenehmen gehoben; über dem Feuer während des Aufgießens siedendheiß gemacht, und auf klein gewürfelt geschnittene, und in Butter geröstete Semmel gegossen.

Durchgeschlagene grüne Erbsen-Suppe. (Une Purée de Pois verts.)

Anderthalb Maaß grüne Zuckererbsen werden ausgewaschen, das Wasser und alles oben Schwimmende abgegossen, noch einmahl Wasser mit einem Viertelpfund Butter darauf gethan, und so lange mit der Hand abgearbeitet, bis die Butter sich um die Erbsen gesponnen hat; dann wird das Wasser wieder herabgeseihet, die Erbsen mit einem Buoquet (S. Abschn. feines Kräutchen), Salz und weißem Pfeffer gewürzt, zugedeckt, und so langsam bis zu ihrem gänzlichen Weichwerden gedünstet; hernach durch ein Sieb geschlagen, mit zwey Maaß Brühe genässet, abgerührt, eine Weile langsam kochen gelassen, abgeschäumt, abgefettet, und dann durch ein feines Haartuch gestrichen; sie muß schnurdick vom Löffel fließen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird sie über dem Feuer bis zum Sieden gezogen, mit weißem Pfeffer, Glace, einem eygroßen Stück sehr frischer Butter gehoben, und auf klein gewürfelt geschnittene Semmel, welche in Butter geröstet ist, in den Topf gegossen. Schöne lichtgrüne Farbe, und liebliche Süße empfehlen ihren Genuß.

Digitized by Google

dann auf erbsenkleine Stückchen geschnitten, fünf Minuten lang in eine Brühe abgekocht, dann abgeseihet, und wenn ihrer eine Maaß sind, in zwey Maaß Brühe eine Viertelstunde langsam kochen gelassen, dann leicht gesalzen, und auf die im Topf geweichten Semmeln gegossen. Suppen, die mit Grünzeug erscheinen, werden mit Semmelrinden versetzt, zu diesem Endzweck werden die Semmeln abgerieben und die abgeriebene Semmelrinde auf thalergroße runde Stücke messerrückendünn geschnitten, im heißen Ofen oder auf einem Roste gelb getrocknet, und in den Topf gethan, wo sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten mit fetter gesalzener Brühe begossen und zugedeckt wird. Bey dem Anrichten kömmt dann die übrige Suppe darüber. Zu bemerken bleibt, daß man die Suppen mit Grünspeisen gerne etwas fett läßt.

Gelbe Rüben-Suppe. (Potage aux Carottes nouvelles.)

Eine Maaß klein und zierlich zugeschnittene junge Goldrübchen, werden mit zwey Maaß Brühe genässet, und langsam weich gekocht, welches in einer bis anderthalb Stunden geschieht, dann mit sehr wenig Salz, weißem Pfeffer und Muskatblüthe gehoben, mit schwarzer Brühe gefärbt, und wie oben über die Semmeln in den Topf gegossen. Sie muß nebst ihrem angenehmen Geschmack braungelb und kristallenklar seyn.

Kräuter-, oder Gesundheits-Suppe. (Soupe santé, ou Soupe aux fines herbes.)

Vier Hände voll Sauerampfer werden vom Stängel abgeklaubt. Eben so viel Häuptchen Salat von den Rippchen abgezupft, und zwey Hände voll Körbelkraut nebst einer Hand voll grüner Peterßilie, werden in mehreren Wässern ausgewaschen, damit kein Sand darin bleibe, und dann in einem Viertelpfund Butter eine Stunde langsam gedünstet. Darüber werden drey halbe Maaß kochender Brühe gegossen, dann noch eine halbe Stunde kochen gelassen, und sonach mit Salz und weißem Pfeffer gehörig gewürzt über die Semmeln (S. die Spargel-Suppe), in den Topf gegossen.

Digitized by

Salat-Suppe. (Potage aux Laitues éminées.)

Acht Hände voll von den Rippchen abgezupfter Häuptelsalat, der in drey bis vier Wassern gewaschen ist, werden in sechs Löffel voll reinem Rindfette eine Stunde langsam gedünstet, mit Salz und weißem Pfeffer ein wenig gewürzt, mit drey halben Maaß Brühe genässet, eine halbe Stunde gekocht, dann mit etwas schwarzer Brühe gefärbt, und über die im Topfe geweichten Semmeln gegossen. (S. die Spargel-Suppe.)

Gefüllte Salat-Suppe. (Potage aux Laitues farcies.)

Zwanzig Häuptchen Salat, von den gröbern Blättchen gereinigt, werden einige Mahle ausgewaschen, eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser abgekocht, und sonach in's kalte Wasser gethan, nach einigem Auskühlen dann behuthsam auf ein großes Sieb gelegt, damit das Wasser rein abfließe; hernach ein jedes Häuptchen sorgsam auseinander gelegt, und mit einem eygroßen Stückchen Kalbfleisch-Fasch (S. Abschn. von Faschen) angefüllet, die Blätter dann darüber gezogen, dem Ganzen wieder eine gefällige Form gegeben, und in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, endlich mit Speckplatten überlegt, mit zwey Schöpflöffeln fetter Brühe genässet, gesalzen, mit ein wenig weißem Pfeffer und Muskatblüthe gewürzt, und anderthalb Stunden langsam kochen gelassen. Vor dem Anrichten wird dieser Salat auf ein Tuch heraus gelegt, damit das Fett abfließt, und so über die im Topfe geweichte Semmel (S. Spargel-Suppe) gethan, und mit drey halben Maaß Brühe genässet, die mit schwarzer Brühe gefärbt, mit Salz und weißem Pfeffer gehoben wird.

Kohl-Suppe. (Potage aux Choux.)

Je nachdem die Häuptel Kohl groß sind, werden hiervon drey oder sechs von den gröbern Blättern gereinigt, auf die Hälfte oder auch auf vier Theile geschnitten, und in mehreren Wassern ausgewaschen; dann eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser abgekocht, und auf ein Sieb gelegt; nach dem Abflusse des

Wassers in eine Casserole, die mit Speckplatten belegt ist, gethan, mit Salz und weißem Pfeffer bestaubt, mit Speckplatten bedeckt, und sehr fetter Brühe fingerdick hoch den Kohl überspielend genässet, und so recht langsam, mit unten und oben angebrachter Gluth zwey Stunden gedämpft. Bey dem Anrichten wird der Kohl Stück für Stück auf's Tuch gelegt, damit das Fett abfließe, dann über die im Topfe befindlichen Semmeln (S. die Spargel-Suppe) gethan, und mit drey halben Maaß gesalzener kochender, etwas braun gefärbter Brühe begossen.

Frühlings-Suppe. (Potage Printanière.)

Diese Suppe wird aus den ersten hervor keimenden Pflanzen gemacht, wovon sie denn auch ihren Nahmen führet. Es werden die kleinsten neuen gelben Rübchen in kleine Olivenform oder auf dünne kurze Stäbchen geschnitten. Eben so viel Schneidspargel, nähmlich eine halbe Maaß, zwey Hände voll Petersilienwurzel, eben so geschnitten, dieses ohne den Spargel wird mit zwey Maaß Brühe genässet und langsam gekocht, nach einer Stunde kommen vier Hände voll abgezupfter Salat, eben so viel abgeklaubter Sauerampfer, zwey Hände voll Körbelkraut, eine Hand voll grüne Petersilie, und eine Hand voll zu dünnen Stückchen geschnittenen Bory, alles in mehreren Wassern gewaschen. Hierzu eine halbe Stunde später kommt der Spargel, der noch eine halbe Stunde kochen muß. Nach Verlauf obiger zwey Stunden, in welchem es zu kochen nicht aufgehört hat, soll alles auf den gehörigen Punct weich seyn. Die Suppe wird nun mit Salz und Muskatnuß gehörig gewürzt, und über die im Topfe befindlichen Semmeln gegossen. (S. Spargel-Suppe.)

Viele, mit denen ich zu thun hatte, und die sich des bessern Wissens rühmten, verlangten diese köstliche Suppe bedeutend fett und dick mit besagtem Grün und Semmeln. Dann gränzt sie aber zu sehr an die weiterhin vorkommende Soupe à la bonne femme.

Sommer-Suppe. (Potage Julienne.)

Weil im Sommer die Wurzeln und Kräuter nicht so zart wie im Frühling sind, so werden sie zu dieser Suppe vorerst ge-

Digitized by Google

dünstet und bekommen andere Form (S. d. Frühlings-Suppe). Die gelben Rüben werden abgeschaben, auf daumenbreite Stücke geschnitten. Diese Stücke auf halben Messerrücken dünne Bänder bis auf den Kern, der, minder gut, hierzu nicht verwendet wird, und diese Bänder auf dünne Fäden geschnitten. Eben so die Petersilienwurzel und auch der Sellerie und Bory. Auf eine halbe Maaß so geschnittener gelber Rüben kommt eine Viertelmaaß Petersilie und eben so viel Sellerie, den gelben Rüben gleich Bory. Dieß wird, nachdem es einige Mahle gewaschen worden ist, in einem halben Pfund rein aufgeworfenen Rindfett eine Stunde lang gedünstet. Hierzu kommen dann vier Hände voll von den Rippchen abgezupfter Häuptelsalat, eben so viel abgeklaubter Sauerampfer, zwey Hände voll Körbelkraut, eine Hand voll grüne Petersilie und eine halbe Maaß grüne Erbsen; es wird alles zusammen noch eine halbe Stunde gedünstet, hernach erst mit zwey Maaß Brühe genässet und eine Stunde langsam gekocht, das Fett wird bis auf einen kleinen Theil abgenommen, die Suppe leicht mit Salz und Concassé gewürzt und über die im Topfe befindlichen Semmeln gegossen. (Siehe Spargel-Suppe.) Farbe und angenehmer Geschmack müssen sie empfehlen.

Gärtner-Suppe. (Potage à la Jardinière.)

Ganz so wie die vorhergehende wird diese Suppe behandelt, nur daß alles in großen Stücken ungeziert hinein kommt, und mit ein Paar Häuptel Kohl vermehrt wird.

Bauern-Suppe. (Potage à la bonne femme ou à la Paysanne.)

Acht Hände voll abgezupfter Salat, eben so viel Sauerampfer, zwey Hände voll Körbelkraut und eine Hand voll grüne Petersilie werden in mehreren Wassern gewaschen und in acht Eßlöffel voll reinem, von der Brühe abgenommenem Rindfette eine Stunde lang gedünstet, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, mit drey halben Maaß Brühe genässet, eine Stunde langsam gekocht, und auf den halben Topf voll gebäheter oder getrockneter Semmel gegossen. (S. d. Spargel-Suppe.) In eini-

gen Minuten hat die Semmel die Brühe in sich gezogen, und das Ganze wird so dick, daß der Löffel darin stehen bleibt. Das Fett darf nicht abgenommen werden.

Französische Suppe. (Pot au feu.)

Ich nenne sie französische Suppe, weil sie in ganz Frankreich angetroffen wird. Die Franzosen heißen sie auch die Bürger-Suppe, vermuthlich weil bey dem Pariser Bürger das ganze Jahr hindurch keine andere auf den Tisch kommt.

Drey Pfund Rindfleisch mit einem kälbernen Knochen werden in zwey und ein halb Maaß Wasser zugesetzt, in's Kochen gebracht und abgeschäumt. Während dieser Zeit wird eine große Zwiebel in die Gluth geworfen und so lange gebraten, bis die obere Schale verbrannt ist; diese und die zweyte braune Schale werden dann abgenommen, und die Zwiebel nebst einer andern, die mit vier Gewürznelken gespickt ist, hinzu in den Topf gethan. Hierzu kommen acht bis zehn daumdick und lang geschnittene gelbe Rüben, einige Stücke Petersilienwurzeln, ein halber Kopf Sellerie, und zwey auf vier Theile geschnittene Häuptel Kohl; das Ganze wird etwas gesalzen, der Topf zugedeckt und langsam bis zum völligen Weichwerden gekocht, die Brühe dann sammt Fleisch und den übrigen Ingredienzen über einige Schnitten Semmeln angerichtet. Zu dieser Suppe muß das Fleisch sehr fett genommen, und das Fett nicht, oder doch nicht alles abgenommen werden.

Jäger-Suppe. (Potage au chasseur.)

Diese Suppe wird eben so wie die vorhergehende behandelt, nur werden zwey Repphühner und ein Feldkaninchen mit in den Topf gethan und so mit angerichtet.

Herbst-Suppe. (Une brunoise, ou une faubonne.)

Es wird Alles wie zu der Sommer-Suppe genommen, nur daß anstatt fadenweise, das Wurzelwerk klein gewürfelt geschnitten wird. Das Ganze aber mit kleinen Zwiebelchen vermehrt, und die grünen Erbsen weggelassen werden.

Digitized by Google

Pohlniſche Suppe. (Potage à la polonaise.)

Zwey Pfund Rindfleiſch (Rippen unter der Schulter) werden mit ungefähr drey Maaß Waſſer zugeſetzt, abgefaumt und anderthalb Stunden lang gekocht, dann kömmt ein Stück kälberne Schulter ſammt Knochen, von ungefähr anderthalb bis zwey Pfund ſchwer, eine alte Henne und ein Stück Schneidſchinken, nebſt acht daumdick und groß geſchnittene gelbe Rüben, vier Stück Peterſilienwurzeln, ein Kopf Sellerie und zwey große Häuptel Kohl, jedes Häuptel auf vier Theile geſchnitten, hinein; es wird noch einmahl abgefaumt, geſalzen, mit etwas Muscatblüthe und einigen Gewürznelken gewürzt, und anderthalb bis zwey Stunden kochen gelaſſen. Eine halbe Stunde vor dem gänzlichen Weichwerden, kommen zwey junge ſchön dreſſirte Hühnchen hinzu. Es werden ungefähr ein Seitel Gerſtengräupchen in einigen warmen Waſſern ausgewaſchen, in einer Maaß fetter Brühe langſam weich gekocht. Das Fleiſch wird ſammt der alten Henne und den übrigen Ingredienzen auf eine tiefe Schüſſel angerichtet, die kleinen Hühnchen ſchön geſchnitten, zierlich über das Übrige gelegt, und mit den Gräupchen beſtreuet. Die Brühe wird durch doppelt gelegtes Haartuch in den Topf geſeihet und mit drey Eßlöffeln voll feingeſchnittenem Kukumernkraut, das mit etwas Butter und Concassè abgearbeitet worden und nun mit der Suppe vermengt iſt, beygeſetzt.

Olla Potrida. (Als Suppe und als Gericht. Aus dem Spaniſchen.)

Zwey Pfund Rindfleiſch (die Rippen unter der Schulter), nebſt einem Pfund Schneidſchinken und zwey Zwiebeln, eine jede mit vier Gewürznelken geſpickt, werden in vier Maaß leichter Brühe zugeſetzt, abgefaumt und ungefähr drey Stunden langſam gekocht. Dann kommen zwey Pfund Kalbfleiſch, eine alte Henne, ein Paar nett geſchnittene gelbe Rüben, Peterſilienwurzeln, ein Kopf Sellerie, und zwey Stück Bory, zwey dreſſirte Repphühner und ein Haſe; beyde letztere Stücke müſſen friſch

seyn, hinzu. Nach einer halben Stunde kommen vier dressirte Tauben und zwey junge kleine Hühnchen. Das Ganze wird ein wenig gesalzen, leicht mit Concassé und Muskatblüthe, acht Körner indischem Pfeffer, nebst etwas Zimmt gewürzt, und eine halbe Stunde gekocht. Alle obigen Fleischgattungen werden in eine tiefe Schüssel zierlich angerichtet. Wenn die kräftige Brühe nicht klar wäre, so müßte sie wie die Aspic (S. Abschnitt Fleisch-Sulz) geklärt und im Topfe beygesetzt werden. In Spanien wird eine Gattung große Erbsen mitgekocht und über das Fleisch gestreuet.

Olla Potrida (oille à l'Espagnol) nach dem Herrn Fouret, Ex-Officier de bouch des Königs von Spanien.

Ein Tafelstück von ungefähr zehn Pfund (Schwanzstück) ein Kalbsbrustknorpel, eine schöpserne Brust, etwas gesalzener Schinken, ein fettes Huhn, zwey Tauben, zwey Wachteln, zwey Repphühner mit einer Taubendressur, eine Ente, ein Pfund Kaiserfleisch, eine Hamburgerwurst und acht Bratwürste mit spanischem Pfeffer gewürzt (pigment logerre) und zwey Pfund Tags vorher eingeweichten spanischen Erbsen (garbanes) werden zusammen in einer angemessenen Casserole mit leichter Brühe genässet, mit sechs Dütchen spanischem Pfeffer, einer Gewürznelken, etwas Muskatblüthe und Muskatnuß gewürzt, und bis zum gehörigen Weichwerden langsam gekocht.

Daß diese Fleischgattungen nicht auf ein Mahl gekocht werden können, ist leicht einzusehen. Der Autor scheint dieß und die Berechnung der nöthigen Zeit, die eine Kalbsbrust, eine Ente, das Huhn, die Repphühner, die Wurst, die Wachteln, und endlich die Bratwürste brauchen, und welche von drey Minuten der Bratwürste bis zu drey Stunden des Rindfleisches sich erstreckt, dem Scharfsinn des Künstlers überlassen zu haben. weil er sich mit keiner Sylbe darüber äußert. Es werden dann vier große Häuptel Kohl auf vier Theile geschnitten, zwölf Häuptel Salat, vier und zwanzig daumendick und lang zugeschnittene gelbe Rüben, und eben so viele weiße Rüben; welches

Digitized by Google

zusammen in Wasser abgekocht, dann in eine Casserole eingerichtet, mit Speckplatten bedeckt, mit fetter Brühe begossen, und genau bedeckt, langsam weich gekocht.

Zwölf Artischoken werden entblättert, enthaart, reinlich rund zugeschnitten, und in einer Presse weich gekocht. Zwölf mittelgroße Zwiebeln werden zu gleicher Zeit weich gedünstet und glacirt. Nun werden ein Glas voll olivenförmig zugeschnittene gelbe Rüben, eben so viel und eben so geschnittene weiße Rüben, oder auch Kohlrüben, erst weich gekocht, dann mit kräftiger Brühe und etwas Zucker gänzlich weich gekocht, und zwar ein jedes besonders; endlich eben so viel grüne Fisolen lang viereckig geschnitten, so viel grüne Erbsen, grüne Bohnen, blätterig zugeschnittenes Gurkenfleisch, ein jedes für sich in Salzwasser mit etwas Butter weich gekocht.

Jetzt wird die Brühe vom Fleisch abgenommen, durchgeseiht, langsam abgefettet, und im Fall als dieselbe nicht rein klar wäre, mit Eyerklar, der Fleischsulz ähnlich, geklärt. Das Gemüse wird nun aus dem Sude gehoben, der Kohl und der Salat leicht gepreßt, um die zu häufige Flüßigkeit abzusondern. Diese werden in folgender Reihe an dem Rande der Schüssel aufgerichtet, nähmlich: erst ein Stück Kohl, dann eine gelbe Rübe, sonach ein Häuptel Salat und zuletzt eine weiße Rübe, und so fort bis der Kranz gebildet ist, in die Mitte der Schüssel kommen die Garbanes, über diese aber die Fleischgattungen vortheilhaft aufgerichtet; um dieses über den Kranz werden die zwölf Artischocken als Schüsselchen aufgestellt, mit den glacirten Zwiebeln untermischt, und in die Vertiefungen der Artischocken kommen nun die feinen Gemüse, die in diesem Augenblick vermischt mit etwas Butter und Glace über dem Feuer geschwungen worden sind. Das Ganze wird dann glacirt, und mit dem durchgeseihten Consommé, das in einem Topf beygesetzt wird, aufgetischt.

Als eine Abwechslung wird dieses encyklopädische Gericht gebraucht, wenn man vier Schöpflöffel der Brühe mit eben so viel brauner Tunke vermengt, sie wieder auf drey Löffel schnell

Digitized by Google

einkocht, endlich mit einer Bouteille Madera verdünnet, und mit etwas Pigmentbutter gewürzt, das Ganze damit besof't.

Oylli-Suppe. (Une oylle.)

Diese kräftige, von allen andern sich unterscheidende Suppe wird nur bey lärmenden Unterhaltungen als Erfrischung, im Grunde aber als Stärkung und Anreitzung der Kräfte angetragen. Ein gebratener Kalbsschlegel, ein gebratener Schöpsenschlegel, vier gebratene Kapauner, vier Repphühner und zwey Hasen werden mit zwölf Maaß Brühe genässet und in's Kochen gebracht. Ein Pfund Reiß wird mit gekocht, damit die Suppe schleimig wird, mit Concassé, Muskatblüthe und ein wenig fein Zimmet gewürzt, gut zugedeckt, zwey Stunden langsam kochen gelassen, dann wird sie durch ein Haartuch in einen Suppentopf geseihet, und klar in Kaffehbechern servirt.

Das Consommé als Suppe. (Consommé au restaurant.)

Acht schöne fette Hühner- oder vier fette Gänselebern werden mit einem halben Viertelpfund Butter auf starkem Feuer geröstet, durch ein Sieb gestrichen, dann mit einer halben Maaß Consommé (S. Abschn. Consommé) und acht Eyerdottern abgerühret, mit Salz und Concassé gewürzt und durch ein Haartuch gestrichen, dann in eine silberne oder porcellainene Casserole, die mit Butter leicht bestrichen ist, gegossen, und in Dunst (Siehe Abschnitt Dunstbad,) gekochet. Anderthalb Maaß etwas gesalzenes Consommé wird siedend in den Suppentopf gegossen und die Casserole beygesetzt, oder auch dieser feine Kuchen mit dem Löffel stückweise ausgestochen, und in das Consommé gegeben. Das Consommé unterscheidet sich von der Brühe durch Kraft und dunklere Farbe.

Consommé mit Schnepfen-Ey. (Consommé aux oeufs de Becasse.)

Vier gebratene Schnepfen, deren Fleisch sehr fein geschnitten, dann gestoßen und mit einer halben Maaß Consommé und

acht Eyerdottern durch ein Haartuch getrieben ist, werden in Eyformen, die leicht mit klarer Butter bestrichen sind, gegossen, im Dunst (Siehe Abschnitt Dunstbad,) gekocht, und in das hier zubereitete Consommé in Topf gestürzt. Die Formen in dem kochenden Wasser, werden mit unten und oben gelegter Gluth langsam in Dunst getrieben, und sobald sie gestockt sind, herausgenommen; denn wenn sie einmahl anfangen zu steigen und eine Haube zu machen, so sind sie schon überkocht und topfenähnlich gestockt.

Consommé mit Kapauner-Nocken. (Consommé aux quenelles de volaille.)

Es werden Kapauner-Nocken (S. Abschnitt von Faschen) in gesalzener Brühe abgekocht, dann in einen Suppentopf gelegt, und auf zwölf derley Nocken drey halbe Maaß Consommé, das mit etwas Salz und Concassé gehoben worden ist, gegossen. Daß das Consommé siedend seyn soll, darf wohl nicht erinnert werden. Auch die Nocken dürfen nicht so groß als zum sonstigen Gebrauche gehalten werden. Sowohl die Nocken als das Consommé müssen sehr rein erscheinen.

Consommé mit Trüffeln. (Consommé aux Truffes.)

Zwey Pfund Trüffeln, je frischer je besser (S. Absch. v. d. Trüffeln), werden abgeschälet, auf messerrückendünne Blättchen geschnitten und in einem Viertelpfund frischer Butter mit etwas Salz und Concassé, einem Lorberblatt und einem Gliedchen Knoblauch eine Viertelstunde lang auf mittelmäßig starker Gluth gedünstet, dann der Knoblauch und das Lorberblatt weggenommen. Drey halbe Maaß kochendes Consommé werden so darüber gegossen und nachdem, rein abgefettet, in den Topf gethan. Vermöge der zu starken Erhitzung des Geblütes, das dieses köstliche Gericht verursacht, wird dasselbe etwas selten und zwar nur bey gewissen Gelegenheiten aufgetischt.

Consommé à la Monglas.

Eine Viertelmaaß auf kleine längliche Vierecke geschnittener Trüffeln, mit eben so viel und eben so geschnittenen Cham-

pignon, werden in einem Viertelpfund Butter, mit etwas Salz und Concassé, fünf Minuten lang gedünstet. Eine Viertelmaaß so geschnittener gebratener Kapaunerbrüste, eben so viel Rephühnerbrüste, ohne aller Haut und Masern, eben so viel Gansleber und so viel und auch so geschnittene Kapauner-Nocken, werden eine Weile behuthsam mit den Trüffeln gedünstet, dann mit kochendem Consommé begossen, und so in den Suppentopf gethan. Die aufschwimmende Butter wird herunter genommen, und das Ganze, mit Salz und Concassé gehoben, aufgetischet.

Diese Suppe verlangt viel und sehr nette Arbeit, keines von den langgespitzten Vierecken darf größer als das andere seyn, keine Zerquetschung unter währendem Schwingen geschehen, damit, wenn das Consommé darüber kommt, es noch vollkommen rein und klar bleibt. Auch sollte keines der besagten Ingredienzen weggelassen werden, weil ein jedes nach seiner Maßgabe wirkt und das Ganze zu einer Vollkommenheit des feinsten Geschmackes bildet.

Französische Garbüre. (Une croute au pot.)

Zu dieser und allen folgenden Garbüren wäre es besser, wenn ein Topf mit Fleisch besonders zugesetzet würde, um ein reines schmackhaftes Fett zu bekommen.

Vier Pfund Rindfleisch, zwey Pfund Kalbfleisch und zwey alte Hühner werden mit vier Maaß Wasser zugesetzt, bis zum Klarwerden abgeschäumet, ein halb Pfund Mark hinzu gethan, dann mit zwey gelben Rüben, Petersilienwurzeln, einem Kopf Sellerie, einem Häuptel Kohl belegt, mit etwas Salz, Muskatblüthe und vier Gewürznelken gewürzt, zugedeckt, und so drey bis vier Stunden ruhig und langsam kochen gelassen. Es werden ungefähr drey Maaß abgeriebener Semmelrinde, die auf dünne Schnitten geschnitten und gelb getrocknet worden, und in eine tiefe, mit Butter gestrichene, Silberschüssel oder Casserole ordentlich gelegt, und unter mehrmahligem Absetzen mit einer Maaß der besagten Brühe nebst allem Fette, welches zusammen mit Salz und Concassé stärker als die übrigen Suppen gehoben

Digitized by Google

werden muß, begossen, dann in einem mittelmäßig heißen Ofen eine Stunde lang gebacken. Die übrige Brühe wird rein geseihet, gesalzen, mit brauner Brühe etwas gefärbt, im Topfe aufgetischt und die gebackene Semmel beygesetzt.

Brot-Suppe. (Soupe au pain à l'Allemande.)

Es wird einen Finger hoch dünn blätterig geschnittenes, gelb gebähtes Rockenbrot über eine tiefe Schüssel gelegt, eben so hoch mit guter recht fetter Brühe (S. Abschn. v. d. Brühen) begossen, mit daumlangen abgedrehten, schnell gebratenen Bratwürsten belegt, wieder fingerhoch mit dem Brote bestreut und wieder mit Salz und Concassé stark gehobener Brühe begossen; über dieß Bette von Brot werden frische Eyer behuthsam aufgeschlagen, so daß das Eyweiß um den Dotter bleibt; es wird noch einmahl mit Brot bestreuet, drey Minuten lang in den heißen Ofen gestellt und dann mit der übrigen fetten Brühe, in welche ein halber Eßlöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie, und ein Eßlöffel voll fein geschnittener Schnittling und junge grüne Schalotten kommen, kochend heiß daumhoch übergossen und so aufgetischt.

Italienische Garbüre. (Garbure à l'Italienne.)

Zu dieser wie zu den vorhergehenden und folgenden Suppen gehören tiefe Silberschüsseln, in Ermangelung dieser können aber Silber-Casserolen genommen werden. Es wird ein Topf Brühe zugesetzt, wie zu der französischen Garbüre (S. franz. Garbüre). Wenn diese Brühe bereitet ist, werden zwey Pfund gekochtes Kaiserfleisch, zwey Pfund Bratwürste schnell abgebraten, ein Pfund Parmesankäse und ein Pfund Groyerkäse und so viel als alles dieses, Rockenbrot auf daumbreite dünne Blättchen geschnitten. Die Schüssel wird dann leicht mit Butter bestrichen, mit Brot bestreuet, mit den Bratwürsten auf daumgroße Stückchen geschnitten, belegt, mit Brot wieder bestreuet, mit dem Käse bedeckt, dann wieder Brot, Kaiserfleisch, und so fort bis die Schüssel voll oder aller Vorrath hinein gethan worden ist. Nach einem jeden Belege wird es leicht mit Salz und Concassé be-

Digitized by Google

stäubt, dann mit ungefähr einer Maaß Brühe mit alle dem Fette, das sich auf der Oberfläche des Topfes gesammelt hat, und die stark mit Salz, Muscatnuß und weißem Pfeffer gewürzt worden ist, begossen, und in mittelmäßig heißem Ofen eine Stunde langsam gebacken. Die übrige Brühe wird in einen Topf geseihet, gehörig gewürzt und besonders beygesetzt.

Kohl-Garbüre. (Garbure aux Choux.)

Wird eben so wie die vorhergehende behandelt, statt der Bratwürste und Käse wird Kohl mit dem Brote wechselsweise geleget, mit fetter Brühe begossen und gebacken, die Brühe wird besonders beygesetzt. Vorher aber wird der Kohl hierzu in Wasser eine halbe Stunde lang abgekocht, dann in eine Casserole, die mit Speckplatten gefüttert ist, gethan, mit andern Speckplatten belegt, mit Salz und Pfeffer gewürzter fetter Brühe genäßt, und mit Gluth von unten und oben langsam gedämpft.

Garbüre von Salat. (Garbure aux Laitues.)

Der abgeklaubte sehr rein gewaschene Salat wird über die Quere fingerbreit überschnitten, und zwölf gepreßte Hände voll mit einem halben Pfund frischer Butter sehr langsam ganz weich gedünstet; übrigens so verfahren, wie mit der französischen Garbüre (S. franz. Garbüre). Es wird nähmlich einen halben Finger hoch Semmelrinde, dann eben so hoch Salat und wieder Semmelrinde gelegt, und dieses so fort, bis die Schüssel voll ist, dann wird es mit fetter Brühe begossen und im Ofen gebacken. Die übrige Brühe wird besonders beygesetzt. Daß die Brühe schmackhaft und krystallklar seyn muß, ist schon früher gesagt worden.

Garbüre von Bory. (Garbure aux Poireaux.)

Es werden ungefähr dreyßig daumdicke Bory von den gröbsten Schalen abgeschälet, rein ausgewaschen, auf halben Finger dicke Scheibchen, so weit sie weiß oder weißgelb sind, geschnitten, dann in eine mit Speck gefütterte Casserole gethan, mit Speck bedeckt, und mit fetter Brühe, die mit Salz und Con-

Digitized by Google

cassé stark gewürzt ist, genässet und langsam ganz weich gedämpft. Übrigens wird ganz so wie mit der französischen Garbüre verfahren. Einen Finger hoch Semmelrinde und einen Finger hoch Bory in die mit Butter bestrichene Schüssel gethan (S. franz. Garbüre), dann mit fetter Suppe begossen und im Ofen gebacken. Die übrige Suppe wird in einem Topfe besonders beygesetzt.

Garbüre von Kartoffeln. (Garbure des Pommes de terre.)

Die Kartoffeln werden roh geschälet, blattweis geschnitten, mit Salz bestäubt, und in geklärte Butter über starkem Feuer gelb gebacken, sodann wie bey den vorhergehenden eine Reihe Semmelrinde und eine Reihe Kartoffeln gelegt, mit fetter gut gewürzter Brühe begossen und gebacken. Die übrige klare Brühe wird im Suppentopfe besonders beygesetzt.

Garbüre von Wurzeln. (Garbure à la Vilroi.)

Eine Maaß auf dünne Blättchen geschnittene Goldrübchen werden in einem halben Pfund Butter, oder so viel reinem guten vom Topfe abgenommenen Fette gedünstet. Nach einer halben Stunde kommen eine halbe Maaß so geschnittener Petersilienwurzeln und Sellerie, und nach einer zweyten halben Stunde eine Maaß Kohlrüben und eine halbe Maaß Bory, gleich den gelben Rübchen auf dünne Scheibchen geschnitten, hinzu. Alles zusammen wird nun noch eine Stunde gedünstet, dann aber wie bey den vorhergehenden verfahren, nähmlich Finger hoch die mit Butter bestrichene Schüssel mit klein blätterig geschnittener Semmelrinde bestreuet, eben so hoch mit den gedünsteten Wurzeln begossen und so fort, bis alles wechselsweise aufgegangen ist, dann wird es mit fetter gewürzter Brühe genässet, und ungefähr eine Stunde lang in mittelmäßig starkem Ofen gebacken. Die übrige klare kräftige Brühe wird besonders beygesetzt.

Garbüre von Kastanien. (Garbure aux Marons.)

Die Kastanien werden in die Schale eingeschnitten und langsam gebraten, bis die Schale aufspringt, dann abgeschälet, und

Digitized by Google

auch die feine innere braune Schuppe abgenommen; sie werde dann auf Blätter geschnitten, in einer Casserole mit reinem Fett eine halbe Stunde gedünstet, gewürzt, und wieder wie die vorhergehenden auf eine mit Butter bestrichene Schüssel mit Brot schichtweise angehäuft. Es wird nähmlich eine fingerhohe Reihe blätterig geschnittenes Rockenbrot, dann einen Finger hoch Kastanien gelegt, und dieß so oft wiederholt, bis die Schüssel voll ist, wird ferner mit fetter gehörig gesalzener Brühe wie zu der französischen Garbüre (S. franz. Garbüre) begossen und gebacken. Die übrige Brühe wird beygesetzt.

Profitrol-Suppe (faschirte Semmel-Suppe.) (Potage de Profiterole.)

Es werden daumlange und dicke Semmelwürfchen an der Oberfläche rund herum eingeschnitten und im Schmalz gebacken, dann ausgehöhlt, mit feiner Fasch (S. Abschn. von Faschen) gefüllet, auf einen mit Butter bestrichenen Plafond gelegt, und im Ofen eine Weile gebacken, dann in den Topf gethan, mit brauner Kalbsbrühe (S. Abschn. von Brühen), die gehörig gewürzt und kräftig ist, begossen, und sogleich aufgetischt, damit die Semmel von der Brühe nicht zu viel geweicht wird.

Suppe mit Schlickkrapfeln. (Soupe aux Ravioles.)

Zwey lämmerne Beischel, die in gesalzenem Wasser gekocht, und in diesem ihren Sude erkaltet sind, werden ohne allen Knorpel oder Masern sehr fein zusammen geschnitten, mit Salz, Concassé, Muskatnuß und einem Eßlöffel voll fein geschnittener Petersilie gewürzt, und in ungefähr einem Viertelpfund Butter eine halbe Stunde langsam geröstet, mit drey Eyerdottern gebunden, und kalt gestellt. Dieses Gehäcke wird dann in feinen Nudelteig (S. Abschn. vom Nudelteig, 2. Thle.), in Eyerdotter große Häufchen gelegt, herum mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit dem Teig überbogen, rund herum nieder gedrückt, und mit einem runden Ausstecher halb rund herum ausgestochen. Diese Krapfel werden in ungefähr drey Maaß gehörig

Digitized by Google

gewürzter Brühe (S. Abſchn. von Brühen), wenn ſelbe kocht, gethan, eine Viertelſtunde zugedeckt, langſam kochen gelaſſen, dann, ohne ſie erſt lange in der Brühe weichen zu laſſen, aufgetiſcht.

Suppe mit Markknödel. (Soupe aux Quenelles à la moëlle.)

Drey Viertelpfund Mark wird klein gewürfelt geſchnitten, und mit einer Maaß eben ſo gewürfelt klein geſchnittenen Semmeln in eine irdene Schüſſel gethan, mit etwas Salz, Concassé und Muskatblüthe gewürzt; es werden ſechs ganze Eyer darauf geſchlagen und gut durch einander gemengt. Dieſer Teig wird dann an einem kühlen Orte eine Stunde lang ſtehen gelaſſen. Nachdem dieſe Maſſe angezogen hat, und etwas feſt geworden iſt, ſo werden daraus in ungefähr zwey Maaß Brühe, die langſam kocht, bald eygroße Knödel eingelegt, zugedeckt und zehn Minuten langſam gekocht, dann gehörig gewürzt und behuthſam in den Topf gegoſſen. Dieſe und einige folgende Suppen leiden gut die Würze der Muskatblüthe.

Suppe mit Semmelknödeln. (Soupe aux Quenelles de pain blanc.)

Ganz ſo wie die vorhergehende wird dieſe Suppe behandelt; anſtatt des Marks kommt ein halb Pfund Butter, die mit den Eyern abgetrieben wird, ungefähr eine Maaß gewürfelt geſchnittene Semmeln darein gemengt, ein wenig geſalzen, einige Zeit ſtehen gelaſſen, und dann dottergroß in zwey Maaß geſalzener Brühe eingekocht, und eine Viertelſtunde lang kochen gelaſſen.

Suppe mit Nocken. (Soupe aux Nockes.)

In ein halb Pfund flaumig abgetriebene Butter werden nach und nach ſechs ganze Eyer verrührt, und ein halb Pfund des feinſten Mehles vermengt, geſalzen und eine halbe Stunde an einem kalten Ort ſtehen gelaſſen, dann in zwey Maaß Brühe die leicht kocht, mit einem Eßlöffel behuthſam eingelegt, zugedeckt,

und eine Viertelstunde langsam gekocht. Sollten die Nocken, wie es oft geschieht, wenn das Mehl nachläßt, zu dünn seyn, so wird gerade so viel Mehl nachgegeben, bis sie auflaufend leicht und körnig werden. Im entgegen gesetzten Falle kommt noch ein Ey oder etwas Butter hinzu.

Suppe mit Nudeln. (Soupe aux Noules.)

Aus dem Nudelteig werden papierdünne Platten ausgewalket. Wenn sie ein wenig übertrocknet sind, so werden sie zusammen gerollet, auf zwirnfeine Fäden geschnitten, in eine langsam kochende Brühe eingekochet, zugedecket, und fünf Minuten lang kochen gelassen. Wenn bey dem Auswalken kein Mehl darauf gestäubt worden ist, so bleibt die Suppe klar, und die Nudeln gelb, und so wird diese Suppe, von schöner Farbe und lieblicher Würze, aufgetischt.

Suppe mit Fleckeln. (Soupe de pâte allemande.)

Vom Nudelteig werden papierdünne Blätter ausgewalkt, auf linsenkleine Fleckchen geschnitten, und den vorhergehenden ähnlich in die kochende Brühe eingekocht.

Suppe mit Eingeträufeltem. (Soupe filée.)

In sechs aufgeschlagene Eyer wird so viel Mehl während des Abschlagens vermengt, bis es einen Teig macht, der spagatdick sich vom Löffel spinnt, dann in zwey Maaß Brühe, die langsam kocht, eingetropft, oder noch besser hinein gesponnen. Im ersten Augenblick fallen die gesponnenen Fäden zu Boden, steigen aber sogleich wieder an die Oberfläche, und wenn diese voll ist, so wird es mit einem Seihlöffel abgenommen, in den Suppentopf gethan, und das übrige eingekocht. Leicht mit Salz, Concassé und Muskatblüthe gewürzt, und so angerichtet. Dieser Eyerteig mit frischen Eyern und dem feinsten Mehl bereitet, gibt eine recht angenehme Mehlspeise, die, weil es nur von einer Kleinigkeit abhängt, welche leicht übersehen werden kann, selten gelungen auf den Tisch kommt; und diese Kleinigkeit ist das genaue Verhältniß des Mehles zu den Eyern.

Digitized by Google

Suppe mit Hafernudeln. (Soupe aux Vermicelles.)

Da die Hafernudeln (Vermicelles) in unsern Ländern gar zu selten frisch, ohne einen Gewölbgeruch, zu haben sind, und selbst frisch einen gewissen Mehlgeschmack haben, so müssen sie erst ein Viertelpfund in zwey Maaß gesalzener Brühe eine Minute lang abgekocht, dann abgeseihet und in zwey Maaß andere kochende, angenehm gewürzte Brühe gethan werden; dann eine Weile kochend heiß stehen bleiben, damit sie anschwellen. Zur Garnirung der durchgeschlagenen Suppen wird ein Viertelpfund Hafernudeln in einer Maaß Brühe eingekocht, eine Weile stehen gelassen, dann erst abgeseihet, und so verhält es sich mit allen Gattungen der bekannten italienischen Teige.

Suppe mit Leberknödeln. (Soupe aux Quenelles de Foie.)

Die Gänselebern sind die vorzüglichsten. In Ermangelung dieser werden auch sogar Kalbslebern genommen. Ein Pfund dieser Leber wird mit dem Messer von allen Fasern abgeschabt, dann durch ein Sieb durchgestrichen. Es wird ein halb Pfund Butter in einer irdenen Schüssel abgetrieben, mit der Leber, zwey Eyern und der Hälfte geriebener weißer Semmeln nebst Salz und Concassé vermengt, auf einem kalten Orte stehen gelassen, dann halb eygroß in zwey Maaß kochende Brühe langsam eingelegt, und eine Viertelstunde kochen gelassen, und so kochend heiß aufgetischt; sie müssen den Markknödeln gleich aufschwellen, körnig und dennoch zitternd leicht flaumig seyn.

Suppe mit Leberpfanzel. (Soupe garni de pain de Foie.)

Es wird ein halb Pfund Butter mit sechs Eyerdottern langsam und flaumig abgetrieben, mit einem halben Pfund rapirter und durch ein Sieb durchgestrichener Leber, nebst eben so viel geriebenen weißen Semmelbröseln verrühret, und mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt; die Eyerklar wird zu Schaum geschlagen, und mit der Masse vermenget. Es wird dann in eine flache Casserole, in welcher ein halb eygroßes Stück Schmalz bis zum Schwarzwerden heiß gemacht worden ist, gegossen, und

langsam gebacken. Bey dem Anrichten wird es aus der Casserole umgestürzt, lang gewürfelt geschnitten, und in den Suppentopf gethan, und mit zwey Maaß kochender angenehm gewürzter Brühe begossen.

Suppe mit Mehlpfanzel. (Soupe au Soufle de farine.)

Ein halbes Pfund Butter wird mit sechs Eyerdottern nach und nach flaumig abgetrieben, und mit acht Loth Mehl verrührt. Die Eyerklar wird zu Schnee geschlagen, und mit dem Übrigen leicht vermengt, dann in eine flache Casserole, in welcher ein eygroßes Stück Schmalz bis zum starken Rauchen erhitzt worden ist, gegossen, und langsam gebacken, dann auf gespitzte kleine Vierecke geschnitten, in den Suppentopf gethan, und mit zwey Maaß angenehm gewürzter kochender Brühe übergossen.

Suppe mit Kohlpfanzel. (Soupe au pain de choux.)

Vier starke Häuptel Kohl werden auf vier Theile durchgeschnitten, in gesalzenem Wasser weich gekocht; nach dem Auskühlen aus dem ersten Wasser ausgedrückt und fein zerschnitten, dann in einem halben Pfund Butter und der Hälfte reinem Fett eine Stunde lang gedünstet, mit Salz und stark mit Concassé gewürzt; endlich durch ein Sieb geschlagen, in einer irdenen Schüssel mit acht Eyerdottern abgetrieben, die Eyerklar zu Schnee geschlagen, hierein vermengt, und wie die vorhergehenden gebacken, sonach auf Stückchen geschnitten, in den Topf gethan, und mit zwey Maaß angenehm gewürzter Brühe überschüttet.

Junge Gans-Suppe. (Soupe d'Abatis d'Oie.)

Die junge Gans, das ist, der Hals, die Flügel, die Füße, der Magen und die Leber, wird auf Stücke zerschnitten, diese werden im warmen Wasser über dem Feuer mit der Hand bewegt und gedrückt, damit das darin gestockte Blut heraus kommt; wenn das Wasser zu heiß wird, so kann man es mit einem Kochlöffel herum rühren, bis es endlich kocht; hernach wird das Wasser abgeseihet, und kaltes darauf gethan, damit man ein jedes Stück noch einmahl rein abputzen kann. Für zwey

Digitized by Google

junge Gänse wird ein Viertelpfund Butter in einer Casserole voll des feinsten Mehles bestäubt, und langsam dunkelgelb geröstet, dann mit zwey Maaß leichter Brühe genässet, und genau abgerühret, die junge Gans wird hinein gethan, mit einer spanischen Zwiebel, zwey Petersilienwurzeln und einer gelben Rübe belegt, mit Salz, Concassé und Muskatblüthe gewürzt, und so zwey Stunden langsam gekocht; das Fett wird abgenommen, die Gans heraus geklaubet, in den Suppentopf, in welchem zwey Hände voll feinblätterig geschnittene und getrocknete Semmeln sind, gethan, und die Suppe angenehm gewürzt, durch ein Haartuch darüber geseihet. Sie soll eine goldgelbe Farbe haben. In Ermangelung dessen wird etwas braune Brühe zu Hülfe genommen, etwas fein geschnittener Majoran wird als Würze darüber gestäubt.

Semmel-Suppe. (Soupe au Pain.)

Auf messerrückendünne, in runden Scheibchen geschnittene Semmelrinden werden im Ofen oder auf einem Roste über der Gluth goldgelb gebähet, in einen Suppentopf gethan, mit kochend heißer, gehörig gesalzener, etwas fetter Brühe begossen, zugedeckt, und so zehn Minuten lang stehen gelassen, damit die Semmeln die Brühe in sich ziehen, alsdann erst mit der übrigen hierzu gehörigen Brühe überschüttet.

Suppe mit Reiß. (Soupe au Ris.)

Da der Reis aus warmen Ländern zu uns kommt, so können wir ihn selten ohne Gewölbgeruch, Staub und veralteten Geschmack bekommen. Diesem vorzubeugen muß er in mehreren warmen Wassern rein ausgewaschen werden. Ein halb Pfund von diesem gewaschenen Reiß wird mit ungefähr anderthalb Maaß Brühe genässet, und langsam ohne Umrühren weich gekocht. Bey dem Anrichten wird, bis zur gehörigen Verdünnung, klare, angenehm gewürzte, braune Kalbsbrühe nachgegossen. (S. Abschn. Kalbsbrühe.)

Zu den durchgeschlagenen Suppen wird der Reiß ohne alle Zerquetschung und ohne Beymischung brauner Brühe nur weiß genommen.

Digitized by Google

Vorzüglicher ist es, wenn man ein halb Pfund Reiß mit einer Maaß ungefärbter Brühe aufsetzt, ein wenig salzt, und langsam weich kocht. Die Brühe zieht sich ganz in den Reiß, der dann weiß und ganz bleibt. Zwey Maaß gewürzte und leicht gefärbte Brühe werden in den Topf gegossen, und der Reiß hinein gethan, der dann ganz bleibt, und die klare Brühe nicht trübt.

Reiß-Schleim. (Crême de Ris.)

Der Reiß wird dem vorhergehenden gleich in einer Brühe gekocht, dann mit einer Maaß kochender, mit Muskatblüthe nur wenig gewürzter Hühnerbrühe (S. Hühnerbrühe) begossen, mit der Schneeruthe abgeschlagen, und durch ein Haartuch geseihet.

Gersten-Schleim. (Crême d'Orge.)

Eine halbe Maaß reiner frischer Gerstengräupchen werden mit einem Pfund Rind-, zwey Pfund Kalbfleisch und einer alten Henne gekocht; das Rindfleisch wird nähmlich in einem Topfe mit vier Maaß Wasser zugesetzt, in's Kochen gebracht, dann die alte Henne und Kalbfleisch hinzu gethan, und bis zum Klarwerden abgeschäumt. Wenn dieß geschehen ist, so kommen erst die Gräupchen nebst einer Petersilienwurzel, einer gelben Rübe, einem halben Kopf Sellerie, etwas Salz, Concassé und Muskatblüthe hinzu. Es wird zugedeckt und drey bis vier Stunden langsam gekocht. Das Fleisch wird dann heraus genommen, die Gräupchen mit einer Schneeruthe abgeschlagen, und durch ein Haartuch geseihet. Beym Serviren werden Limonien mit präsentirt.

Fasten-Gerstenschleim kommt unter den Fastensuppen, so auch die Panadeln, vor.

Digitized by Google

Vierter Abſchnitt.

Faſten-Suppen.

Faſten-Consommé mit Aal. (Consommé maigre à l'Anguille.) (S. Abſchn. vom Aal.)

Es gibt mehrere Arten dem Aale die Haut abzunehmen. Einige ſchneiden ſie bey dem Kopf rund herum auf, löſen behuthſam ſo viel ab, daß ſie ſelbe überlegen, und endlich mühſam abziehen können. Dann bleibt noch eine feine maſerige Haut über dem Fette, die nicht losgemacht werden kann.

Andere werfen den Aal in das Feuer, drehen ihn von allen Seiten, damit das Feuer überall hinſpielen kann, und ſo bis die Haut eine Kruſte macht, dann fahren ſie mit einem groben Tuche vom Kopfe abwärts, und die Haut ſammt dem immer widerſtehenden Fette ſchiebt ſich hinunter, und der reine Fiſch liegt da.

Zu der vorſtehenden Suppe wird ein ungefähr zwey Pfund ſchwerer ſo abgebratener Aal ausgelöſet, das Fleiſch nähmlich behuthſam ohne den Rücken und den Rippengräten herunter genommen, dann fingerdick ſchief über geſchnitten, damit es langrunde Blättchen bilde, rein zugeſtutzt und in einer Faſtenpreſſe oder Sauerbrühe (S. Abſchn. Sauerbrühe) weich gekocht; dann auf einem reinen Tuche abgetrocknet, in den Suppentopf mit drey halben ſiedheißen, mit Salz, Neugewürz *), Concaſſé und Muskatblüthe angenehm gewürzten Faſten-Consommé (S. Ab-

*) Neugewürz, (engliſch Gewürz, jamaika'ſcher Pfeffer, Nelkenpfeffer, Wunderpfeffer) ſind die grün gepflückten Beeren der Gewürz-Myrthe. So wie man ſie hier kauft, ſind ſie gemeiniglich etwas größer als ſchwarze Pfefferkörner, theils rund, theils länglich und mit einem Nabel verſehen. In ihnen vereinigt ſich der Geſchmack der Gewürznelken, des Zimmtes und der Muskatnüſſe, daher man ihnen auch den Nahmen Allerley-Würze gegeben hat. Es ſoll nicht ſo hitzig ſeyn, wie das andere gemeine Gewürz, und wird in dieſer Hinſicht empfohlen.

Digitized by Google

schnitt Fasten-Consommé) begossen, und so aufgetischt. Da die Fastenbrühen keine eigenthümliche Kraft besitzen, indem die Fischgallerte geschmacklos, und, stark angehäuft, selbst widrig schmeckend wird, so muß man, um dem Geschmacklosen vorzubeugen, mit mancher Würze zu Hülfe kommen, hierzu ist das Neugewürz besonders zu empfehlen.

Fasten-Consommé mit Schillnocken. (Consommé maigre aux Quenelles de Merlan.)

Wird so wie die vorher gehende Suppe behandelt. Die Schillnocken (S. Abschn. von Fasch) werden nach dem Abkochen in gesalzenem Wasser auf ein reines Tuch gelegt, dann in den Suppentopf gethan, und auf zwanzig Nocken mit wenigstens zwey Maaß kochendem Fasten-Consommé (S. Abschn. Fasten-Consommé), welches angenehm gewürzt ist, genässet.

Schildkröten-Suppe. (Un Consommé de Tortue.)

Vier mittelgroße Schildkröten, denen die Köpfe und Füße abgehauen worden sind, kommen eine Stunde lang in laues Wasser, damit das Blut heraus fließen und alles Unreine von ihrem Schilde sich ablösen kann. Hernach werden sie so lange gekochet, bis sich die grüne Haut zwischen ihren Schildern los machen läßt, welches behuthsam geschehen muß. Wenn sie nun ganz rein geputzt sind, so kommen sie sammt ihren Schildern in eine angemessene Casserole, die mit zerlassener Butter, drey spanischen Zwiebeln, drey gelben Rüben, einem Kopf Sellerie und zwey Petersilienwurzeln, alles blattweise geschnitten, belegt ist. Die Casserole wird zugedeckt, und das Ganze ungefähr eine Stunde langsam gedünstet, (es muß leicht braun und am Boden angelegt seyn) sonach wird es mit ungefähr drey Maaß Wasser genässet und langsam gekocht. Sobald sich die Schilder ablösen lassen, so werden die Schildkröten heraus genommen, die Schilder abgelöst, und das Fleisch in gefällige Stückchen nett zugeschnitten. (Das Zerschneiden geschieht wie bey einem Huhn.) Die Brühe wird dann darüber geseihet, mit zwey Lorberblättern, Salz, Muskatblüthe und acht Körnern rothem Pfeffer gewürzt, und

noch eine Weile langſam gekocht. Bey dem Anrichten werden die Schildkröten in den Suppentopf gethan, eben ſo viel klein gemachte Schillnocken (S. Abſchn. v. Faſch) hinzu gelegt, das Consommé mit zwey Kaffehlöffeln voll Curcuma gewürzt, und durch ein Seihtuch darüber geſeihet. Soll aber das Consommé nicht klar genug ſeyn, ſo müßte man es wie die Aspic klären. (S. Abſchn. von Brühen.)

Faſten-Consommé mit geſchwungenen Forellenſchnitten. (Consommé maigre aux filets des Truites.)

Es werden ungefähr 24 Forellenſchnitten (S. Abſchn. von Forellen) geſchwungen und in den Suppentopf auf eben ſo viel faſchirte Semmelſchnitten gethan, dann mit angenehm gewürztem und kochendem Faſten-Consommé aufgegoſſen.

Die Semmel wird folgendermaßen vorbereitet: Abgeſchabene Semmelrinde wird auf runde Scheiben geſchnitten, mit feiner Faſche (S. Abſchn. v. feiner Faſche) beſtrichen, auf einen Deckel, welcher mit Butter ſtark beſtrichen iſt, geleget, und im Ofen leicht gebacken.

Faſten-Kräuter-Suppe, auch Geſundheits-Suppe. (Soupe aux fines herbes.)

Acht Eßlöffel voll fein geſchnittener Sauerampfer, vier Löffel ebenfalls fein geſchnittenes Körbelkraut, zwey Löffel grüne Peterſilie, ein Löffel grüner Sellerie und acht Löffel voll fein geſchnittener Häuptelſallat werden mit einem halben Pfund friſcher Butter eine Stunde lang an ſtiller Gluth langſam gedünſtet, mit Salz, Muskatnuß und Concassé gewürzt, mit zwey und ein halb Maaß kochendem Waſſer genäſſet, und eine halbe Stunde lang gekocht, dann gewürzt, und über gelb getrocknete Semmelſchnitten in den Töpf gegoſſen.

Abgegoſſene Kräuter-Suppe (Soupe santé maigre liée.)

Die vorhergehende Suppe wird bey dem Anrichten mit einer Liaison von acht Eyerdottern gebunden und über die Semmelſchnitten gegoſſen.

Digitized by Google

Diese und die übrigen Kräutersuppen fordern keine sehr kräftige Brühe, sondern angenehme Würze und reines Fett, das den Kräutern sehr zu Statten kommt.

Fasten-Frühlings-Suppe. (Une Printanière maigre.)

Eben so wie die Fleisch-Frühlings-Suppe (S. Abschn. v. Suppen). Anstatt Fett dort, kommt hier Butter; anstatt Fleisch eine Fastenbrühe (S. Fastenbrühe), und so alle grünen Suppen, als Sommer-Suppe, Herbst-Suppe, Bauern-Suppe u. dgl.

Zwiebel-Suppe. (Soupe à l'Oignon.)

Sechs bis acht spanische Zwiebeln werden auf zwey messerrückenbreite halbe Riegeln geschnitten, und in einem halben Pfund Butter mit drey Eßlöffeln voll des feinsten Mehles gestäubt; gelb geröstet, dann mit zwey bis drey Maaß Fastenbrühe genässet, und eine Stunde langsam gekochet. Die Butter steigt rückwärts über die Brühe; eine Hälfte wird abgenommen, die andere Hälfte wird aber durch's Ziehen hinein vermengt, dann wird sie gehörig mit Salz, Concassé, etwas Neugewürz und Muskatblüthe gewürzt. Bey dem Anrichten wird ein Löffel voll fein geschnittene grüne Petersilie darüber gestreuet, und die Suppe in den Topf über goldgelbe getrocknete Semmelschnitten gegossen.

Gestoßene Fasten-Suppe. (Soupe à la Reine maigre.)

Wird eben so wie die Fleisch-Suppe dieses Beynahmens behandelt. Anstatt Kapaunerbrüsten kommt in Butter gedünstetes Schillfleisch (S. Abschn. von Schill). Auf ein Maaß gezupften, in Butter gedünsteten Schill wird ein Viertelpfund rein gewaschener Reiß mit wenigstens zwey Maaß Fastenbrühe und einem Viertelpfund Butter sehr weich gekochet, mit dem sehr fein geschnittenen und dann gestoßenen Schill und sechs hartgekochten Eyerdottern vermengt, angenehm gesalzen, gewürzt, und durch ein feines Haartuch durchgestrichen, mit Fasten-Consommé bis es sich schnurdick vom Löffel spinnt, verdünnet, und siedend in den Topf über sehr klein würflicht geschnittene und in Butter

Digitized by Google

gebackene Semmeln gegoſſen. Nach dem Durchſtreichen darf die Suppe nicht mehr kochen, und bey dem Heißmachen muß ſie ſtets mit einem Schöpflöffel gezogen worden.

Krebs-Suppe. (Une Bisque.)

Zu der vorhergehenden Suppe kommen 80 mittelgroße Krebſe (S. Abſchn. v. d. Krebſen), die, nachdem ſie in mehreren Waſſern gewaſchen, und in einem halben Pfund Butter mit Salz, Concassé und grüner Peterſilie bis zum Rothwerden gedünſtet ſind, ausgelöſt werden. Das Fleiſch wird mit dem Schille fein geſtoßen, die Krebsſchweifchen in den Suppentopf gethan, die Schalen geſtoßen, in der zurück gebliebenen Butter eine halbe Stunde langſam geröſtet, und durch ein Haartuch auf einen tiefen Teller gepreßt, welches die Krebsbutter gibt; dann in die nun fertige, angenehm gewürzte Suppe durch immerwährendes Wällen vermengt, welches ſie roth färbt, lieblich ſchmackhaft macht, und ſo über die Krebsſchweifchen gegoſſen wird.

Faſten-Garbüre von Erbſen. (Garbure aux Pois secs maigre.)

Eine halbe Maaß dürre Erbſen werden, nachdem ſie ſorgfältig ausgeklaubt und gewaſchen worden ſind, mit ungefähr zwey Maaß Waſſer und einem halben Pfund Butter zugeſetzt, mit Salz, weißem Pfeffer, einigen Körnern Neugewürz und Muskatblüthe gewürzt, und zwey bis drey Stunden langſam kochen gelaſſen. Es wird eine mit Butter beſtrichene Schüſſel fingerhoch mit auf dünne Blättchen geſchnittenem und gelb getrocknetem Rockenbrot belegt, über das Brot fingerhoch mit den oben erwähnten Erbſen beſchüttet, dann wieder Brot und ſo fort, bis die Schüſſel voll iſt. Der übrig gebliebene Saft wird darüber gegoſſen, die Schüſſel in den Ofen geſtellt, und eine Stunde langſam gebacken. Zwey Maaß Faſten-Consommé werden bey dem Auftiſchen beſonders beygeſetzt.

Panade oder verkochte Semmel-Suppe. (Une Panade.)

Zwey Maaß weiß abgeriebene und auf Blätter geſchnittene Semmeln werden mit zwey Maaß Faſtenbrühe eine halbe Stunde

Digitized by Google

lang gekochet, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, und stark abgeschlagen. Bey dem Anrichten kommen vier Loth frische Butter hinzu, es wird noch einmahl abgeschlagen, bis sich alles vermengt hat, dann angerichtet. Es kann auch Fleischbrühe genommen werden, dann wird sie aber weniger abgeschlagen, und heißt verkochte Semmel-Suppe.

Geröstete Semmel-Suppe, Panade. (Panade à l'Orleans.)

Dreyviertel Maaß geriebene Semmelbrösel werden in einem halben Pfund Butter langsam lichtbraun geröstet, dann mit zwey Maaß Fastenbrühe genässet und ungefähr eine Stunde langsam gekocht, mit Salz, Muskatnuß und Concassé angenehm gehoben, gut abgeschlagen und angerichtet.

Französische Semmel-Suppe, Panade. (Panade à la française.)

Anderthalb Maaß blätterig geschnittene Semmeln werden in zwey Maaß Wasser, das mit einem halben Pfunde Butter verkocht, und mit Salz, viel Concassé und Muskatnuß gewürzt ist, gethan, fünf Minuten lang kochen gelassen, dann mit sechs bis zehn Eyerdottern unter starkem Abschlagen legiert. Dieß gibt eine etwas dicke, aber sehr schmackhafte Suppe.

Einbrenn-Suppe. (Soupe aux pauvres gens.)

In zwölf Loth Butter werden drey Eßlöffel voll Mehl gelbbraun geröstet, welches sehr langsam geschehen muß. Es wird dann mit zwey Maaß kochendem Wasser abgerührt, mit spanischer Zwiebel, einem Lorberblatt, einer Petersilienwurzel belegt, mit Salz, Concassé, Neugewürz und Muskatnuß gewürzt, und eine bis anderthalb Stund langsam kochen gelassen; dann auf die dünne geschnittene Semmel gegossen, mit fein geschnittener grüner Petersilie bestäubt und so servirt. Auf Verlangen kann ein Eßlöffel voll Kümmel beygegeben werden.

Schwamm-Suppe. (Soupe aux Champignons.)

Zwey Eßlöffel voll Mehl werden in einem Viertelpfund Butter goldgelb geröstet, und während des Rührens mit zwey

Digitized by Google

Maaß kochender Faſtenbrühe genäſſet, (dieß muß aber ſo geſchehen, daß keine Bröckchen entſtehen) dann wird es mit einer ſpaniſchen Zwiebel, einem Lorberblatte und einem Büſchchen grüner Peterſilie nebſt Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, und eine Stunde langſam gekocht. Zwey Maaß reingewaſchener, abgeſchälter und blätterig geſchnittener Champignon werden in einem Viertelpfund Butter ſchnell geröſtet, bis der Saft, deſſen ſie viel geben, ſich verdampft hat. Die Suppe wird durch ein Haartuch darüber geſeihet, noch fünf Minuten ſchnell gekocht, dann über gelb getrocknete Semmelſchnitten in den Topf gegoſſen.

Peiſchel-Suppe. (Soupe aux Laitance des Carpes.)

Dieſe Suppe wird der vorhergehenden gleich behandelt. Die Peiſchel (ungefähr eine Maaß) werden in zwölf Loth Butter langſam geröſtet, mit der oben beſchriebenen Einbrenn-Suppe begoſſen, dann aufgekocht, und über gelb getrocknete Semmelſchnitten in den Topf gegoſſen, mit fein geſchnittener grüner Peterſilie beſtäubt. Man macht ſie auch ſauer, dann wird ein halbes Seitel guter Weineſſig hinein gegoſſen, und fünf Minuten lang damit verkocht.

Milch-Suppe. (Soupe au Lait.)

Zwey Maaß kuhwarme Milch werden aufgekocht, mit etwas feinem Zucker und ſehr wenig Salz gewürzt, und über ſehr dünne, zierlich geſchnittene, mit feinem Zucker ſtark beſtäubte und im Ofen glaſirte Semmelſchnitten in den Suppentopf gegoſſen, und ſogleich aufgetiſcht, damit die Milch nicht Zeit hat, die Semmel ganz aufzuweichen.

Abgegoſſene Milch-Suppe. (Soupe au Lait liée.)

Ganz ſo wie die vorgehende. Die, der vorhergehenden gleich gezuckerte Milch, wird die Hälfte über die Semmelſchnitten gegoſſen, der Topf zugedeckt, und die andere Hälfte mit acht Eyerdottern legiert oder abgegoſſen, dann ebenfalls in den Topf gethan; Orangenblüthengeruch iſt hier der angenehmſte. Man gibt

Digitized by Google

nähmlich zwey Loth frische Orangenblüthen in eine Viertelmaaß kochender Milch, deckt diese genau zu, und läßt sie eine Stunde warm stehen, dann wird sie in die übrige Brühe geseihet; in Ermangelung dieser bedient man sich des Orangenblüthen-Wassers.

Wein-Suppe. (Soupe au Vin.)

Eine Maaß weißen Weines wird mit acht Eyerdottern, einem Viertelpfund und auch noch mehr Zucker und einem Kaffehlöffel voll fein gestoßenem Zimmt über dem Feuer mit einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis das Ganze kochend sich bindet und etwas verdickt, dann muß es sogleich vom Feuer und noch eine Weile fort geschlagen werden, um eine leicht mögliche Gerinnung zu verhüthen, und sonach wird es in einem Suppentopfe aufgetischt. Zierlich geschnittene, mit feinem Zucker stark bestäubte und mit glühender Schaufel glaçirte Semmelschnitten werden besonders beygesetzt.

Bier-Suppe. (Soupe à la Bière.)

Wird wie die vorhergehende Weinsuppe behandelt. Die Dotter werden aber zuvor mit einem halben Seitel Obers (Sahne) abgesprudelt, dann mit dem, mit Zucker, Zimmt und Muskatnuß gewürzten Biere vermengt und über dem Feuer bis zur Bindung der Dotter fort geschlagen. Gezuckerte und glaçirte Semmelschnitten werden besonders beygesetzet. Mit Limoniensaft wird sie gerne gehoben.

Fasten-Gerstenschleim. (Crême d'Orge maigre.)

Eine Maaß gerollte Gerste wird mit sechs Maaß Wasser und einem halben Pfund Butter zugesetzt, ungefähr drey Stunden langsam gekocht, dann mit einem Seitel Weinessig und einer halben Maaß saurem Rahm gesäuert, mit Salz, einigen Gewürznelken und Muskatnuß gewürzt, noch einige Zeit kochen gelassen, mit einer Schneeruthe abgeschlagen und durch ein Haartuch geseihet; dieser Gerstenschleim muß angenehme Säure, leichte Würze und ansprechendes reines, weißes Ansehen haben.

Digitized by Google

Fünfter Abschnitt.

Von den Tunken oder Saucen.

Hier und bey den folgenden Tunken (Saucen) möchte ich gar zu gerne den angehenden Künstlern interessant seyn; hier ihn ausschließend lange Zeit beschäftigen, ihn recht an die Seele legen, daß hier das Schwerste, das Beste der Kunst verborgen liegt; daß die richtige Behandlung und der feine Geschmack der Saucen den wirklichen Künstler bezeichnet, daß dieses mehr als eine schulgerechte Beobachtung der Regeln, nähmlich große lange Übung, gesundes Urtheil und feinen Gaumen als die ersten Bedingnisse verlange. Die Regeln bezeichnen, erleichtern, führen: bilden aber den Gegenstand noch nicht. Wenn ich sage, daß das zur Tunke bestimmte Fleisch mit etwas leichter Brühe genässet, auf mittelmäßig starkem Windofen eingekocht, der Windofen gedämpft, und der Saft auf Glace gefällt wird: so gebe ich eine richtige Regel. Es gibt aber in dieser Zwischenzeit noch eine Menge Erscheinungen, die sich nicht bestimmen lassen. Wenn der Saft auf Glace fällt, so bekommt er seinen eigenthümlichen Geschmack; dieser hängt nicht nur von der unbestimmten Qualität des Fleisches, besonders auch noch von dem schnellen und auch zu langsamen Einkochen ab; der etwas langsamer gehende, und sich dann bis auf einen gewissen Grad färbende Saft bekommt einen andern Geschmack, der sich nicht beschreiben läßt, und doch einen Grundstoff gibt. Viel Übung, Beharrlichkeit, stets rege Aufmerksamkeit, eigenes Gefühl wird dem angehenden jungen Manne den feinen Tact geben, unter vielen Momenten den rechten zu treffen, und ihn so zum Künstler bilden, der dann erst in den trockenen Regeln Leben finden, und bey der mindesten Andeutung mich verstehen wird.

Weiße Tunke. (Grande Sauce.)

Sechs Pfund Kalbfleisch (vom Schlegel) werden zu Schnitzen geschnitten, in eine Casserole mit zwey spanischen Zwiebeln,

zwey gelben Rüben und einigen Schnitzen Schneidschinken gethan, mit einem Schöpflöffel voll leichter Brühe (S. Abschn. von Brühen) genässet, zugedecket, und am mittelstarken Windofen eingekocht; wenn der Saft kleine Blasen macht, so wird der Windofen mit Asche gedämpft, und das Fleisch sehr langsam gehen gelassen, so zwar, daß der Saft, ohne an irgend einem Orte gelb oder braun zu werden, auf Glace gefallen ist, dann wird die Casserole mit vier Maaß leichter, sehr reiner weißer kochender Brühe angefüllet, mit einem Bouquet (S. Abschn. vom feinen Kräutchen) belegt, und langsam kochen gelassen. Auf vier Maaß Brühe wird drey Viertelpfund Butter in einer andern Casserole zerlassen, abgeschäumet, mit acht Eßlöffeln voll weißem feinen Mehle bestäubt, und langsam mit unten und oben angebrachter Gluth bis zum Eintrocknen einer jeden Feuchtigkeit, oder vielmehr bis die Einbrenn gelb werden will, unter öfterm Rühren geröstet; dann mit der Brühe behuthsam nach und nach zu einer Tunke abgerühret, und noch sammt dem Fleische langsam kochen gelassen. Von einer halben Stunde zur andern wird der rückwärts an der Oberfläche aufgestiegene Schaum und das Fett abgenommen. Diese erste Tunke muß rein, klar, weiß, ohne einen dominanten Geschmack, vielmehr empfänglich eines jeden andern seyn. Nach dreystündigem langsamen immer gleichen Kochen, wird sie durch ein Haartuch in eine tiefe irdene glasirte Schüssel oder Weidling geseihet, von vier zu vier Minuten mit dem Schöpflöffel gezogen, damit sie keine Haut mache, und so, bis sie kalt ist, mit dem Ziehen fortgefahren; dann zum weitern Gebrauche aufbewahret.

Braune Tunke. (Une Espagnole, ou Sauce brune.)

Sechs Pfund zu Schnitzen geschnittenes Kalbfleisch (vom Schlegel) werden nebst zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben und einigen Schnitzen Schneidschinken in einer angemessenen Casserole mit einem Schöpflöffel voll leichter Brühe genässet und auf mittelstarkem Windofen gedämpft. Wenn der Saft kleine Blasen machet, so wird der Windofen mit Asche

gedämpft, auf die Casserole Gluth gethan, bis der Saft langsam auf schwarzbraune Glace fällt, welches mit aller Behuthsamkeit geschehen muß, damit die Sauce ja keinen brandigen Geschmack bekomme. Sie wird dann eine Weile an dem Feuer stehen gelassen, damit sich das Glace leichter auflöse; sodann mit vier Maaß leichter Brühe genässet und langsam gekocht. Während dessen wird drey Viertelpfund Butter in einer Casserole zerlassen, mit sechs Löffel voll Mehl gestäubt, mit unten und oben angebrachter Gluth langsam und unter öfterem Umrühren, leicht braun geröstet, mit der Brühe dann nach und nach zur Tunke abgerühret, über das Fleisch gegossen, mit einem Bouquet und zwey Lorberblättern belegt, und drey Stunden langsam kochen gelassen. Von einer halben Stunde zur andern wird der Schaum und die Butter abgenommen, die Tunke durch ein feines Haartuch in eine irdene tiefe Schüssel (Weidling) geseihet, von Zeit zu Zeit mit einem Schöpflöffel gezogen, damit sich keine Haut bildet, und so zum weitern Gebrauche aufbewahret. Sie muß klar, rein, hellbrauner Farbe, angenehmen Geschmackes seyn. Dieser ihr Geschmack, so vieler Modificirung empfänglich, ist dennoch von der ersten sehr unterschieden; dem zu Folge wäre es in der Kunst sehr ausgeartet, wenn man sich erlauben wollte, durch Beymischung der schwarzen Brühe aus der weißen Tunke eine braune zu machen.

Eine Veluté oder geklärte weiße Tunke. (Une velouté.)

Drey Schöpflöffel voll weißer Tunke (S. die vorhergehende Tunke) mit einem Löffel voll Consommé verdünnet, werden eine halbe Stunde langsam gekocht, damit ein gewisser Überrest des Unreinen und das Fett leicht aufsteigen und abgenommen werden kann: dann wird sie am starken Feuer unter währendem Rühren bis auf die Hälfte eingekocht, und durch ein feines Haartuch in eine angemessene Sauce-Casserole gepreßt, mit Glace bestrichen, um eine Haut zu verhüthen, und so die Casserole mit Papier überdeckt, eingefaßt, und in die Reihe anderer gesetzt. Drey Viertelstunden vor dem Anrichten

wird sie im heißen Bade warm gemacht. Sie kann nach Umständen mit Salz, Concassé und Glace gehoben werden. Es muß hauptsächlich darauf Rücksicht genommen werden, daß das Consommé weiß genug sey, und die ganze Behandlung so getrieben werden, daß die Tunke weiß bleibe.

Legierte Tunke. (Une allemande.)

Die vorhergehende Tunke wird nach ihrem Einkochen vom Feuer gesetzt, eine Minute lang gerühret, um eine augenblickliche Erkühlung zu bewirken, dann mit einer Liaison von vier bis fünf Eyerdottern vermengt *), über dem Feuer bis zur merklichen Verdickung und Bindung schnell gerührt. Selbst nach Erfolg dessen, wenn sie von dem Feuer abgesetzt ist, wird sie noch eine Weile gerühret, dann durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, und mit Glace bestrichen. Bey dem Anrichten wird selbe nach Bedarf mit Salz, Concassé und Glace gehoben; durch die Bindung mit den Dottern erhält sie einen angenehm gemilderten Geschmack und ansprechendes Ansehen.

Mit dem Binden hat es indessen eine eigene Bewandniß. Wenn die Sauce, nachdem die Liaison beygemischt ist, kocht, so erfolgt eine Gerinnung; wenn man im Gegentheil, um diesem Unfalle vorzubeugen, der Sauce zu wenig Feuer gibt, so binden die Dotter nicht, sie bleibt dünn; eines ist wohl so unangenehm als das andere; beyden wird indessen durch Aufmerksamkeit vorgebeugt, wenn man nähmlich während des Rührens über dem Feuer dieselbe genau beobachtet, und so wie sie kleine Blasen zu werfen anfängt, welches der Vorgang des Kochens ist, selbe vom Feuer hebt, und noch einige Augenblicke mit dem

*) Eine Liaison bedeutet im Französischen eine Bindung, Verbindung zweyer verschiedener Theile oder fremdartiger Körper. In der Küche werden einige Eyerdotter darunter verstanden, die mit Obers oder auch nur weißer Brühe, den sechsten Theil ihres Gehaltes betragend, verdünnet, und durch ein feines Tuch gepreßt werden, und dazu dienen, mehrere unserer weißen Tunken zu verdicken, und ihren Geschmack lieblich zu modificiren.

Digitized by Google

Rühren fortfährt. Ist die Tunke nach einer Stunde beym Aufwärmen wieder dünn geworden, so war sie nicht gehörig mit der Liaison gehitzt worden.

Eine Beschamelle. (Une Béchamelle.)

Vier Schöpflöffel weißer Tunke (S. diesen Abschnitt.) werden mit zwey Löffel voll Consommé (S. Abschn. v. den Brühen) verdünnet, eine halbe Stunde langsam gekocht, damit das Unreine aufsteigen und abgenommen werden kann; dann aber über starkem Feuer, unter starkem Rühren und Aufdrücken des Kochlöffels bis auf den vierten Theil eingestoßen, mit drey Viertelmaaß bis auf die Hälfte eingekochter Sahne (Obers) nach und nach verdünnet, und so zusammen bis auf zwey Schöpflöffel eingekocht; sie wird dann durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, mit Glace bestrichen und bis zum Gebrauche aufbewahrt. Diese Operation muß auf sehr starkem Feuer vor sich gehen, indem durch das langsame Kochen die Sauce einen herben, unangenehmen Geschmack bekommt, und ihre schöne Weiße verliert; an dieser Tunke, die in unsern Küchen eine bedeutende Rolle spielt, muß uns sehr viel gelegen seyn, und die Bereitung mit Aufmerksamkeit betrieben werden. Ihre beynahe rauhe Kraft wird durch die Beymischung der lieblich süßen Sahne angenehm gemildert, und sie erhält einen specifischen unbeschreiblich angenehmen Geschmack. Eine blendende Weiße bezeichnet den Fleiß des Künstlers.

Leichte Beschamelle. (Petite Béchamelle.)

Ein Pfund Kalbfleisch nebst einem Pfund Schneidschinken werden gewürfelt geschnitten, mit einem Viertelpfund Butter in einer angemessenen Casserole langsam gedünstet und geröstet, bis der Saft, den das Fleisch abwirft, völlig eingegangen ist; dann wird es mit zwey Eßlöffel voll Mehl bestäubt, noch eine Weile geröstet, mit einer Maaß Sahne genäßt, und auf starkem Feuer mit immerwährendem Rühren und starkem Aufdrücken mit dem Löffel, auf ein und einen halben Schöpflöffel eingekocht, durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, mit

Digitized by Google

Glace bestrichen, und so zum Gebrauche aufbewahret. Diese Tunke steht der vorhergehenden in Feinheit des Geschmackes beträchtlich nach, ist aber viel eher bereitet, und zu gewissen Gerichten sehr brauchbar.

Bertram-Tunke *). (Sauce à l'Estragon.)

In die vorhergehende Veluté kommen ungefähr zwey Eßlöffel voll, in der Brühe eine Minute lang abgekochte, auf gespitzte längliche Vierecke geschnittene Bertramsblätter. So viele andere weiße Tunken werden, weil sie seltener vorkommen, erst dort beschrieben, wo ihr Gebrauch angewiesen steht.

Paradies- oder Liebesäpfel-Tunke. (Sauce thomate.)

Zwanzig reife Paradiesäpfel werden von einander geschnitten, der Same nebst dem wässerigen Saft ausgepreßt, die rothe fleischige Schale aber mit ungefähr einem Viertelpfund Butter, einigen Schnittchen Schneidschinken, sechs Schalotten, einem Lorberblatt, Salz und Concassé eine Stunde langsam gedünstet, dann durch ein Haartuch gestrichen, mit einem Schöpflöffel weißer Brühe und eben so viel Consommé verdünnt, langsam kochen gelassen, damit die Butter und das Gröbste der Tunke auf die Oberfläche steigen, und abgenommen werden kann; dann wird sie, wenn sie sich schnurdick vom Löffel spinnt, noch einmahl durch's Haartuch gepreßt, mit Glace gehoben, und mit einem halben eygroßen Stückchen Butter gemildert, oder auch mit Limonienſaft pikanter gemacht; sie muß nebstbey schön rother Farbe seyn.

Braune Paradiesäpfel-Tunke. (Sauce thomate brune.)

Die braune Paradiesäpfel-Tunke wird eben so gemacht wie die vorhergehende; anstatt der weißen wird die Pfeffer-Tunke dazu genommen (S. Pfeffer-Tunke), das Ganze aber mehr corsirt. Corsiren bedeutet in der Kunstsprache ein Gericht durch Glace kräftiger machen, im Geschmacke heben.

*) Bertram wird auch Dragun, Dragun-Wermuth, Kaisersalat genennet.

Digitized by Google

Geklärte braune Tunke. (Une Espagnole travaillée.)

Zwey Schöpflöffel voll braune Tunke (S. braune Tunke) werden mit einem Löffel voll Consommé (S. Abschnitt von den Brühen) und einem Löffel voll altem österreichischen Weine verdünnet, mit sechs Schalotten, einem Lorberblatte und einem Sträußchen Thymian, nebst Salz und Concassé gewürzt, langsam gekocht, das unrein Aufgestiegene abgenommen, und wenn es auf anderthalb Löffel eingekocht hat, durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole geseihet, mit Glace gehoben und bestrichen, und so in die Reihe der Sauce-Casserole gestellt, dann drey Viertelstunden vor dem Gebrauche im heißen Bade gewärmt.

Italienische Tunke. (Sauce italienne.)

Wird ganz so wie die vorhergehende behandelt. Hierzu kommen, wenn sie schon in der Casserole beendigt und geseihet ist, zwey Eßlöffel voll fein geschnittener Champignon, eben so viel Trüffel, ein halber Löffel voll grüne Petersilie, eben so viel Körbelkraut nebst einem Löffel voll Schalotten. Dieß wird alles zusammen in ungefähr einem Viertelpfund Butter zehn Minuten lang geröstet, dann auf's Sieb geschüttet, damit die Butter abfließe, und mit Salz und Concassé in die Tunke gethan, und dieselbe mit Glace und Limoniensaft gehoben.

Gehäckelte Tunke. (Sauce hachée.)

In die geklärte braune Tunke (S. d. braune Tunke), die anstatt weißem Wein mit der Hälfte so viel Weinessig, der zuvor in einer Casserole über die Hälfte eingekocht hat, gesäuert worden ist, kommen, wenn sie in der Sauce-Casserole schon als fertig abgeseihet worden, zwey Eßlöffel voll fein geschnittener, in Butter passirter Champignon, die Hälfte so viel Schalotten, vier Löffel voll sehr grüne sauere Gurken, alles leicht durch einander gemengt, ohne sie mehr in's Kochen zu bringen, mit Salz, Concassé und Glace stark gehoben. Sie wird den übrigen gleich, drey Viertelstunden vor dem Gebrauche in heißem Bade gewärmt. (S. heißes Bad.)

Digitized by Google

Pfeffer-Tunke. (Une Poivrade.)

Ein halber Schöpflöffel starker Weineſſig mit einer Würze von Salz, Concassé, einem Lorberblatte und ſechs Schalotten wird bis auf die Hälfte eingekocht, dann mit einem halben Schöpflöffel brauner Tunke und einem Schöpflöffel Consommé (S. Abſchn. von den Brühen) vermehrt, auf einen Schöpflöffel voll langſam eingekocht, abgefettet, und durch ein Haartuch in die Caſſerole über einem ſtarken Kaffehlöffel voll weißem Pfeffer, (Concassé) gepreßt. Der Pfeffergeſchmack iſt der dominante, ob ſie gleich nebſtbey mit Limonienſaft und Glace ſtark gehoben werden muß.

Zwiebel-Tunke. (Sauce Robert.)

In die vorhergehende Pfeffer-Tunke werden eine halbe Maaß ſpaniſche Zwiebeln, meſſerrückenbreit, in halbrunde Ringchen querüber geſchnitten, im Schmalze gelb gebacken, dann in die beſagte Tunke gethan, und noch eine Viertelſtunde lang gekocht; endlich mit zwey Eßlöffel voll franzöſiſchem Senft vermengt. Nach der Beymiſchung des Senftes darf ſie nicht mehr über das Feuer kommen.

Pikante oder ſauere Tunke. (Sauce piquante.)

Ein Schöpflöffel voll Weineſſig mit einem Lorberblatte, einem Sträußchen Thymian, Salz und Concassé, wird über ſtarkem Feuer auf die Hälfte eingekocht, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke und einem Löffel Consommé vermengt, unter langſamem Kochen abgefettet, und bis auf einen Schöpflöffel eingekocht, dann durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Caſſerole geſeihet, und ſtark mit Glace gehoben, denn nur der Beytritt der Glace macht ihre Säure angenehm.

Capern-Tunke. (Sauce aux Câpres.)

Zwey Schöpflöffel braune Tunke werden mit einem Löffel voll Consommé verdünnet, mit einem halben Löffel Weineſſig, der mit Salz, Concassé, einigen Schalotten, einem Lorberblatte und Thymian aufgekocht hat, vermengt, zuſammen lang-

Digitized by

sam unter fortwährendem Abfäumen bis auf anderthalb Löffel eingekocht, dann durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole auf ungefähr sechs Eßlöffel Capern durchgepreßt, und bey dem Anrichten mit Glace gehoben.

Sardellen-Tunke. (Sauce aux Enchoix.)

Zwölf schöne große Sardellen werden in reinem Wasser so lange gewaschen, bis die salzigen Schuppen abgespült sind, und das reine Fleisch da liegt. Dieses wird dann behuthsam von den Gräten gelöset, und auf kleine Würfel geschnitten; die Abschnitzeln werden in die kochende Tunke gethan, und mitgekocht. Die Tunke aber ganz so wie die vorhergehende bereitet, und auf die geschnittenen Sardellen in eine Sauce-Casserole durch ein feines Haartuch geseihet; es ist keine Folge, daß diese Tunke sauer seyn muß, weil sie oft so erscheint.

Trüffeln-Tunke. (Sauce aux Truffes.)

Anderthalb Schöpflöffel braune Tunke werden mit eben so viel Consommé verdünnet, und durch eine halbe Stunde langsam gekocht; alle oben aufsteigende Haut und Fett wird genau abgenommen, und die Tunke dann auf starkem Feuer auf die ersten anderthalb Löffel eingekocht, und durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt. Ein halb bis drey Viertel Pfund abgeschälte Trüffeln (S. Abschn. von Trüffeln) werden auf messerrückendünne Blätter geschnitten, in Butter mit Salz, Concassé, einem Lorberblatte und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, eine Viertelstunde lang gedünstet, auf's Sieb geschüttet, damit die Butter abfließt; und dann ohne dem Lorberblatte und Knoblauch in die Tunke gethan. Auf eben diese Art wird auch die weiße Trüffel-Tunke gemacht, dazu wird weiße Tunke und weißes Consommé gebraucht. Der Geschmack von beyden muß kräftig und angenehm seyn.

Klare Tunke. (Sauce claire.)

Ein halber Schöpflöffel brauner Tunke wird mit dreymahl so viel Consommé verdünnt, und während des Abfäumens

Digitized by Google

bis auf einen Schöpflöffel voll eingekocht. Bey dem Anrichten wird sie durch sehr wenig Salz, Concassé, aber stark mit Limonienſaft gehoben.

Eine Navigote, oder weiße Kräuter-Tunke. (Une Navigote.)

Ein Eßlöffel voll sehr fein geschnittener, eine Minute lang abgekochter Bertram, eben so viel Körbelkraut, die Hälfte so viel grüne Peterſilie, ein jedes dieſer Kräuter für ſich allein abgekocht, werden mit einem halben eygroßen Stückchen Butter, Salz und Concassé kalt vermengt, und bey dem Anrichten in folgende Tunke gethan: Zehn Eßlöffel voll weißer Weineſſig werden mit Salz und Concassé gewürzt, und bis auf die Hälfte eingekocht; dann mit einem Schöpflöffel weißer Tunke und eben ſo viel Consommé vermehrt, langſam gekocht, abgefettet, dann bis auf einen Schöpflöffel voll über ſtarkem Feuer eingekocht, durch ein Haartuch in eine Caſſerole gepreßt, und mit den oben genannten Kräutern vermengt.

Saft zu den Coteletten. (Jûs pour le scôtelettes.)

Ein Schöpflöffel voll ſchwarzer Brühe wird mit eben ſo viel Consommé, etwas Salz, Concassé und Lorberblatt ſchnell auf einem halben Schöpflöffel eingekocht, und dann mit dem Saft einer halben Limonie gehoben.

Aufleg-Tunke. (Sauce attelete.)

Ein Schöpflöffel ſehr dick gehaltene legirte Tunke wird ſtark mit Glace, Salz und Concassé gehoben, und mit einem Eßlöffel voll ſehr fein geſchnittenem Kräutchen vermengt. (S. das Kräutchen zu den Coteletten.)

Sechster Abschnitt.

Von den Butter- und Öhl-Tunken.

Dieſe ſehr einfachen Tunken, welche ſich durch ihr vielverſprechendes Anſehen, ſo wie durch ihren befriedigenden Geſchmack

Digitized by Google

auszeichnen, und von den übrigen gänzlich unterscheiden, scheinen mir einen besondern Abschnitt zu verdienen, und so sollen sie der Ordnung nach hier stehen.

Butter-Tunke. (Sauce au Beurre.)

Alle Butter-Saucen dürfen nur in dem Augenblicke, als sie gebraucht werden, über das Feuer kommen, und einmahl zubereitet, nicht mehr aufgewärmt, noch weniger bey der Bereitung in's Kochen gebracht werden, weil dadurch ein unangenehmer Mehlgeschmack hervorgebracht wird. Zwey gestrichene Eßlöffel des feinsten Mehles werden mit einem halben Pfund Butter, Salz, Concassé und etwas geriebener Muskatnuß abgearbeitet, mit zehn Löffel voll kaltem reinen Brunnenwasser genässet, und über dem Feuer bis zum Kochen mit einem hölzernen Löffel schnell gerührt, in welchem Moment es, sich zur Sauce bildend, gehörig verdickt. Im Falle, daß sie zu dick würde, müßte etwas Wasser nachgegossen werden. Dann wird die Tunke vom Feuer genommen, noch ein Viertelpfund gebröckelte Butter hinein gethan, und mit einem Anrichtlöffel auf's Neue über dem Feuer so lange gezogen, bis die frische Butter zergangen ist. Sie muß sich dick vom Löffel spinnen, und durch das viele Ziehen eine flaumig leichte Dicke von sehr zusprechendem Ansehen bekommen. Zu Spargeln, Blumenkohl, Artischoken u. d. gl. bleibt sie so, zu den Fischen aber wird sie stark mit Limonienſaft, Salz und Concassé gehoben, und oft mit einer Liaison gebunden.

Petersilien-Tunke, oder Butter-Tunke mit gezupfter Petersilie. (Sauce Pluche.)

In die vorhergehende, mit Limonie gesäuerte Butter-Tunke wird ein Eßlöffel abgezupfter kleiner Petersilienblättchen, die in kochendem Wasser einen Augenblick abgekocht und abgeseihet worden sind, gethan, allein nur bey dem Anrichten darf es geschehen, indem sonst die Säure jene schöne grüne Farbe der abgekochten Petersilie durch längeres Einwirken gelbbraun färben würde.

Digitized by Google

Butter-Tunke mit feinen Kräutchen. (Une Maître d'hotel.)

Aus zwey gestrichenen Eßlöffeln voll Mehl und einem Pfund Butter wird den vorhergehenden gleich eine Tunke gemacht, die mit Limonienſaft ſtark gehoben, und etwas dicker gehalten wird, als jene. Bey dem Anrichten werden zwey Kaffehlöffel voll fein geſchnittener, in Waſſer abgekochter Peterſilie und die Hälfte ſo viel Körbelkraut hinein vermengt.

Butter-Tunke mit Capern. (Sauce blanche aux Câpres.)

In die geſäuerte Butter-Tunke werden drey bis vier Löffel voll Capern beygemiſcht. (S. Capern.)

Butter-Tunke mit Sardellen. (Sauce blanche aux Enchoix)

Ein Viertelpfund ſchöne, rein geputzte Sardellen werden auf kleine reine Würfel geſchnitten, und in die geſäuerte Butter-Tunke gethan, mit gezogen, und nach Anzeige das Gericht damit begoſſen.

Indianiſche Butter-Tunke. (Sauce Indienne, ou Sauce grumeaude.)

In die gewöhnliche Butter-Tunke (S. die Butter-Tunke) werden ein Kaffehlöffel pulveriſirter ſpaniſcher Pfeffer und dreymahl ſo viel Curcuma beygemiſcht, und über der Gluth eine Weile gezogen.

Holländiſche Butter-Tunke. (Sauce hollandaise.)

Es werden in einer maaßgroßen Caſſerole drey Eyerdotter mit einem Viertelpfund gebröckelter Butter abgerührt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, und ſo auf ſchwacher Gluth, und immer währendem ſchnellen Rühren mit einer Schneeruthe dicklicht werden gelaſſen. Bey dem Verdicken müſſen immer wieder einige Bröckchen Butter hinzu kommen, bis ein Pfund Butter, und auch etwas mehr, darin iſt; dann wird der Saft einer halben Limonie hinein gepreßt, dieß gibt eine

Digitized by Google

dicke, gelbe sehr schmackhafte Sauce, die bis zum Auftischen fort gerührt werden muß, weil sie zu leicht gerinnt; man kann sie einige Minuten davon abhalten, indem man, wenn sich um die Casserole herum klare Butter zieht, einen Eßlöffel kaltes, klares Wasser nachgießt und fortrührt. Der Sicherheit wegen pflegt man einen halben Eßlöffel voll des feinsten Mehles nebst vier Löffeln klaren Wassers mit den Dottern abzurühren. Allein der feine hohe Geschmack leidet dadurch; übrigens muß die Butter, von süßem Obers gerührt, gebraucht werden.

Englische Butter-Tunke. (Maître d'hôtel froide.)

Ein Eßlöffel voll sehr fein geschnittene, einen Augenblick gekochte grüne Petersilie, eben so viel Körbelkraut und Schalotten, werden nebst Salz, Concassé und Muskatnuß in zwölf Loth flaumig mit Limoniensaft abgetriebener Butter vermengt. Diese Butter wird vorzugsweise unter gebratenes Fleisch, als Lungenbratenschnitten am Rost, oder Rostbraten, gelegt; dieselbe schmilzt und bildet mit dem entquillenden Safte des Bratens eine recht angenehme Tunke.

Saure Rahm-Tunke. (Sauce à la Crême aigre.)

Mit einem gestrichenen Eßlöffel voll des feinsten Mehles und drey Eyerdottern wird ein Viertelpfund Butter vermengt, mit einem Viertelmaaß Rahm genässet, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, dann über schwacher Gluth schnell gerührt, bis es eine dicke Tunke bildet, die durch Beymischung noch eines Viertelpfundes Butter und dem Saft einer starken Limonie und anhaltendes Ziehen über der Gluth ein flaumig dickes Ansehen bekommt, und den Gaumen angenehm befriediget.

Senf-Tunke oder Remulade. (Sauce tartare.)

Zwey Hände voll Bertramblätter, eben so viel Körbelkraut, eine Hand voll grüne Petersilie, eine Hand voll Pimpinelle werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, sehr fein gestoßen, mit vier hart gekochten Eyerdottern gebunden, mit acht Löffel

Digitized by Google

voll Öhl verdünnt, mit zwey bis drey Löffel voll französischer Senf, mit vielem Salze und Concassé gewürzt, durch ein Haartuch gestrichen und in einer Porzellanschale gerührt, bis nach und nach ein Pfund des feinsten Öhls nebst ungefähr sechs Löffel starker Bertram-Essig damit vermischt sind. Keine Tunke leidet so viel Salzwürze, als eben diese. Sie wird stets nur kalt aufgetischt.

Öhl-Tunke. (Une Mayonnaise.)

In einer Porzellanschale werden zwey Eyerdotter mit Salz, Concassé und Muskatnuß stark gewürzt, nach und nach mit einem Pfunde des feinsten Öhls verrührt. Vom Anfange nähmlich kommt nur ein Eßlöffel voll, in drey Minuten wieder einer, in den darauf folgenden fünf Minuten zwey Löffel, und nun von fünf zu fünf Minuten immer zwey Löffel voll, bis das Pfund Öhl nebst ungefähr vier Löffel starken Bertram-Essigs und sechs Löffel voll zerlassener Fleischsulz (S. Abschn. v. d. Brühen) darein verrührt sind, und eine dicke flaumige Sauce bilden, die zu einem jeden Gerichte, das kalt genossen wird, mit Vortheil verwendet werden kann. Der feine Geschmack hängt, nach dem gegebenen Verhältnisse, hauptsächlich von der Qualität des Essigs und der genauen Würze des Salzes ab.

Grüne Öhl-Tunke. (Une Mayonnaise de Vert près.)

Zwey Hände voll abgezupfter Bertram-Blätter, eben so viel Körbelkraut, den vierten Theil so viel grüne Petersilie, und wie letzteres so viel Pimpinelle, werden in gesalzenem Wasser sehr weich gekocht, fein gestoßen, mit zwey Löffel Fleischsulz und zwey Löffel Öhl verdünnet und durch ein Haartuch gestrichen, dann mit zwey Eyerdottern und einem Pfund des feinsten Öhls der vorhergehenden gleich zur Tunke verrühret. Im Falle diese Tunke zu wenig grün wäre, so müßte man sie mit Spinat (S. Spinatgrün) färben.

Ingleichen, wenn sie sich sulzen sollte, mit etwas Fleischsulz zu Hülfe kommen. Dieses gibt eine ungemein schöne und sehr schmackhafte Sauce, der zu Liebe man gern ein jedes Gericht versuchen möchte.

Digitized by Google

Siebenter Abschnitt.

Von den verschiedenen Buttern.

Ob diese Buttern schon selten genossen werden, so verlangen sie nichts desto weniger eine seltene Reinlichkeit und Behuthsamkeit in der Behandlung, und da ihre Verwendung meistens in der Verzierung besteht, so muß auch diese so gewählt werden, daß sie leicht und elegant erscheine, indem das Mühsame und sehr künstlich Scheinende niemahls die Lust reitzt, ja im Gegentheile sie abhält.

Weiße Butter. (Beurre de Montpellier.)

Ein halb Pfund reine Butter wird gehörig mit Salz und weißem, sehr fein gestoßenem Pfeffer bestäubt. Im Winter, wo die Butter sehr hart ist, in einem steinernen Mörser flaumig und weiß gestoßen, unter währendem Stoßen aber mit einem halben Pfunde des feinsten Öhls nach und nach vermengt. Im Sommer hingegen flaumig und weiß in einer Porzellanschale mit einem buchsbaumenen Löffel abgerührt, auf's Eis gestellt und dann gebraucht.

Grüne Butter. Mit Spinat grün gefärbt.

Gelbe Butter. Mit Saffran gelb gefärbt.

Braune und schwarze Butter. Mit Chocolade ꝛc.

Um die Butter aber angenehm genießbar zu machen, werden unter währendem Abrühren zwey Eßlöffel voll starker Bertram-Essig und zwey Eßlöffel Capern-Essig nebst sechs hart gekochten, und dann fein abgetriebenen Eyerdottern, beygemischt.

Senf-Butter. (Beurre à la Moutarde.)

Sechs hart gekochte Eyerdotter werden durch ein feines Haarsieb in einen Porzellantopf gestrichen, mit einem halben Pfunde der vorhergehend bereiteten weißen Butter sehr flaumig abgetrieben, mit Salz und Concassé gewürzt, dann nach und nach ein Tiegel französischer Senf beygemischt, und so gebraucht.

Digitized by Google

Weil aber diese Butter durch diese Bestandtheile dem Auge nicht genug angenehm erscheint, so wird gewöhnlich Spinatgrün beygemischt.

Knoblauch-Butter. (Beurre à l'Ail.)

In die vorhergehend bereitete weiße Butter werden drey bis vier Gliedchen Knoblauch, der mit Salz und Concassé abgetrieben ist, vermengt.

Krebs-Butter. (Beurre d'Écrevisse.)

Die in Salzwasser abgekochten Krebse werden ausgelöset, die reine rothe Schale fein gestoßen, mit der Hälfte so viel Butter vermengt, und langsam eine Weile geröstet; dann durch ein Haartuch in einen Topf über kaltes Wasser gepreßt, und kalt zu einem Balle oder sonst einer beliebigen Form geschlagen.

Rothe Butter. (Beurre de Montpellier aux Écrevisses.)

Ein Viertelpfund der gewöhnlichen Krebsbutter und eben so viel frische, rein ausgewaschene Butter werden mit einem halben Viertelpfund Sardellen-Butter und sechs hart gekochten Eyerdottern fein abgetrieben, während des Abtreibens mit einem halben Pfunde des feinsten Öhls vermengt, zugleich aber auch mit zwey Eßlöffel starkem Bertram-Essig und eben so viel Capern-Essig verrührt, mit gehörigem Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, mit Cochenille zart roth gefärbt und so auf's Eis gestellt.

Sardellen-Butter. (Beurre d'Enchois.)

Ein Viertelpfund Sardellen werden, nachdem sie gewaschen und ausgelöset sind, sehr fein gestoßen, mit einem halben Pfund Butter während des Stoßens vermengt, mit etwas Concassé gewürzt und durch ein feines Haarsieb gestrichen, und so wäre die Sardellen-Butter zum Gebrauche anderer Speisen fertig; allein als selbstständig muß sie den Vorhergehenden ähnlich mit Öhl und Essig gehörig gehoben werden.

Öhl-Butter. (Beurre de Provence.)

Sechs rohe Eyerdotter werden in einer Porzellanschale unter emsigem Rühren mit einem Pfund des feinsten Provencer-Öhls

Digitized by Google

in einer langen Zeit nach und nach verrührt, mit Salz, Concassé und Bertram-Essig gewürzt. Durch diese Operation bildet sich eine dicke, angenehm schmeckende Butter, die sich von der Öhl-Tunke durch bedeutende Consistenz und auszeichnende Lieblichkeit unterscheidet. Dort heben Salz, weißer Pfeffer und Essig die Tunke zum Haut-gout, hier heben diese Ingredienzen, in geringerer Menge angewendet, den feinen Öhlgeschmack bis zum Lieblichsten.

Achter Abschnitt.

Durchgeschlagene Hülsenfrüchte.

Das Purée, für welches wir im Deutschen kein Wort haben, ist das Mark durchgeschlagener Hülsenfrüchte; man hat es hernach mit Fleisch und sogar mit Schwämmen versucht, welches glückte, und nun zur vorzüglichsten Art geworden ist, wie zum Beyspiele Repphühner- und Champignon-Purée, wie sie weiterhin vorkommen.

Durchgeschlagene dürre Erbsen. (Purée de Pois secs.)

Ein Viertelmaaß Erbsen (S. Abschn. v. Erbsen) werden mit vier Mahl so viel Wasser zugesetzt, langsam kochen gelassen, bis alles Wasser eingekocht ist und sie sich leicht zermalmen lassen, dann werden sie durch ein feines Sieb gestrichen. Bey dem Anrichten über dem Feuer mit der Hälfte so viel Butter durch immerwährendes Rühren vermengt, mit feinem Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt und siedend heiß gebraucht.

Die grünen durchgeschlagenen Erbsen werden mit einem Stückchen Butter gedünstet, und wie die vorhergehenden behandelt. Sie fordern etwas weniger Butter, oft muß man ihnen mit etwas Zucker zu Hülfe kommen.

Durchgeschlagene Linsen. (Purée de Lentilles.)

Ganz so wie die Erbsen.

Digitized by Google

Durchgeschlagene Kartoffeln. (Purée de Pommes de terre.)

Die Kartoffeln guter mehliger Gattung werden roh geschälet, in einer Casserole mit Wasser so hoch genässet, daß es dasselbe überspült, mit einem Stück Butter, Salz und Concassé dann gewürzt und langsam gekocht, bis sie das Wasser ganz einsaugen und zerfallen; sie werden endlich mit dem Kochlöffel fein abgetrieben, nach und nach mit der Hälfte so viel Butter verrührt, mit Salz und Concassé gewürzt, und so gebraucht. Um sie aber ohne Bröckchen zu erhalten, ohne daß sie durch ein Sieb gestrichen werden sollen, müssen sie sehr weich gekocht, und dann eben so gut mit einem Kochlöffel abgerühret werden. Die Zeit muß so berechnet werden, daß, wenn sie gekocht und abgerührt sind, man sie gleich auftischen kann, weil jede Minute, sobald sie vom Feuer sind, ihnen Verlust am angenehmen Geschmacke bringt.

Durchgeschlagener Sauerampfer. (Purée d'Oseille.)

Acht Hände voll abgeklaubter, in einigen Wassern gewaschener Sauerampfer werden mit einem Viertelpfund Butter über mittelstarker Gluth so lange gedünstet, bis das ergiebige Wasser verdampft ist. Dann kommen acht Eßlöffel saurer Rahm hinzu, und es wird wieder bis zur Abdampfung der Hälfte des Rahms gedünstet, endlich wird es mit durch einander geschlagenen vier Eyerdottern und einem Eßlöffel voll Mehl über der Gluth während des Rührens bis zum Verdicken gebunden, dann durch ein Haartuch geschlagen, und mit Salz und Concassé gehörig gewürzt, in einer Sauce-Casserole aufbewahrt und zum Gebrauche im heißen Bade gewärmt.

Durchgeschlagene Zwiebeln. (Purée d'Oignons.)

Acht mittelgroße spanische Zwiebeln werden abgeschälet, auf Blätter geschnitten, in einem Viertelpfund Butter auf ein Koch langsam weich und weiß gedünstet, mit zwey Schöpflöffel Beschamelle (S. Abschn. v. Tunken) vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé und besonders aber mit

Digitized by Google

weißer Glace stark gehoben. In Ermangelung der Beschamelle werden einige Schnitten Schneidschinken zu den Zwiebeln gethan, und wenn der wässerige Saft ganz eingegangen ist, dann mit einem Eßlöffel voll Mehl bestäubt, mit zwey Schöpflöffel Brühe genässet, gut abgerührt, über starkem Feuer bis auf die Hälfte eingekocht, dann mit einem Schöpflöffel Sahne verdünnet, und wieder bis auf anderthalb Schöpflöffel eingekocht, und so durchgestrichen. Bey dem Durchstreichen kann etwas Sahne zu Hülfe genommen werden.

Durchgeschlagene braune Zwiebeln. (Purée d'Oignons brunes.)

Durchgeschlagene braune Zwiebeln werden braun gedünstet, mit etwas brauner Tunke vermengt und durch ein Haartuch geschlagen. Ein jedes Zwiebelgericht muß stark mit Pfeffer gehoben werden.

Durchgeschlagener Sellerie. (Purée de Celerie.)

Eben so behandelt wie die vorhergehend durchgeschlagenen Zwiebeln. Vier Köpfe auf dünne Blätter geschnittener Sellerie werden mit einer spanischen Zwiebel in einem Viertelpfund Butter ganz weich und weiß gedünstet, mit zwey Schöpflöffel Beschamelle vermengt und durch ein Haartuch gestrichen, dann in eine Sauce-Casserole gethan, und so zum Gebrauche aufbewahrt. Diese zwey Purées müssen sehr weiß seyn, welches nur durch ein behuthsam langsames Dünsten erhalten werden kann; dann fordern sie sehr viele Kraft, und auch diese kann nur durch Zusatz von weißer Glace gegeben werden.

Durchgeschlagene gelbe Rüben. (Purée de Carottes.)

Das Fleisch der gut abgeschabten gelben Rüben, ungefähr eine Maaß, wird mit zwey Zwiebeln in einem Viertelpfund Butter langsam weich gedünstet, mit einem Schöpflöffel voll Beschamelle (S. Abschnitt von den Tunken) vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé und Glace, auch et-

Digitized by Google

was Zucker, gewürzt, und in einer Sauce-Casserole zum Gebrauche aufbewahrt.

Durchgeschlagene Carden. (Purée de Cardes d'Espagne.)

Die zum Entremet bereiteten Carden (S. Abschnitt von Pflanzen) werden klein geschnitten, mit eben so viel Beschamelle vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé und Glace gehoben.

Durchgeschlagene Champignons. (Puré de Champignons.)

Eine Maaß abgeschälter, rein ausgewaschener Champignons werden sehr fein geschnitten, durch ein Haartuch das Wasser (dessen sie viel haben) heraus gepreßt, dann noch einmahl geschnitten, mit einem eygroßen Stück Butter, und vier hart gekochten Eyerdottern fein gestoßen, mit zwey Schöpflöffel Beschamelle vermengt, auf die Hälfte auf starkem Feuer, unter stetem Rühren, eingekocht, und so durch ein feines Haartuch gestrichen, und mit Salz, Concassé und weißer Glace gehoben. Es ist schwer, dieses Purée weiß zu erhalten, der feste weiße Champignon ist hierzu das vorzüglichste; nebstbey ist eine schnelle Arbeit erforderlich, weil die Einwirkung der Luft sie braun und endlich schwarz färbt. Es wird dann in eine Sauce-Casserole gethan, die Oberfläche mit Glace begossen, um eine Haut zu verhindern, und so in die Reihe anderer Casserolen gesetzt; vor dem Anrichten wird es im heißen Bade gewärmt.

Durchgeschlagene Kapaunerbrüste. (Purée de Volaille.)

Von zwey gebratenen und dann kalt gewordenen Kapaunen werden die Brüste ausgelöset, ohne Haut oder sonst einer Maser fein geschnitten und gestoßen, mit zwey Löffel voll siedend heißer Beschamelle (S. Abschnitt von Tunken) vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen. Bey dem Durchstreichen kann man nach und nach einen halben Löffel voll Beschamelle nachgießen. Es wird dann genau gesammelt, und in einer Sauce-Casserole aufbewahrt; es darf aber nicht unterlassen werden, dieses Purée mit Salz,

Digitized by Google

Concassée und Glace zu heben. Vor dem Anrichten wird es drey Viertelstunden lang im heißen Bade gewärmt.

Durchgeschlagene Fasanenbrüste. (Purée de Faisans.)

Werden dem vorhergehenden ganz ähnlich behandelt. Die Beschamelle wird mit einer Essenz von Fasanen und weißem Glace bis zum Haut-Gout gehoben. Das Ganze muß sehr weiß gehalten werden.

Durchgeschlagene Repphühner. (Purée de Perdrix.)

Die von vier gebratenen Repphühnern ausgelösten Brüste werden fein geschnitten, dann gestoßen, und mit einer braunen Tunke (S. Abschnitt von Tunken) ungefähr zwey Schöpflöffel voll vermengt, und siedend heiß durch ein Haartuch gestrichen. Die Tunke wird vorerst mit Repphühner-Essenz und braunem Glace gehoben, und etwas mehr eingekocht, oder dicker gehalten; das Ganze muß Fumée und Kraft haben, um dem Haut-Gout zu entsprechen, den eine Erscheinung von Repphühnern gleichsam erfordert.

Durchgeschlagene Wald- und Moos-Schnepfen. (Purée de Bécasses et Bécassines.)

Wird ganz den vorhergehenden ähnlich behandelt, nur wo möglich noch feiner im Geschmacke gehalten.

Neunter Abschnitt.

Von den Faschen.

Unsere vollste Aufmerksamkeit verdienen diese, theils ihrer Unentbehrlichkeit in der guten Küche wegen, theils ihres, auch bey der behuthsamsten Behandlung dennoch schwierigen Gelingens halber. Dagegen gilt eine gelungene Fasche als Zeugniß des Talentes, dieserwegen dürften sich meine jungen Freunde ihre Mühe oft wiederholter Versuche nicht gereuen lassen.

Digitized by Google

Kapauner-Fasch. (Farce de Volaille.)

Die Brüste von drey rohen Kapaunern, ohne alle Haut und Masern, werden sehr fein geschnitten und gestoßen, dann auf eine Porzellanschüssel gethan; etwas weniger des besten feinsten Speckes wird eben so geschnitten und gestoßen, und ebenfalls auf die Schüssel gethan, so auch stark abgeriebene Semmeln, die in weißer Brühe eine Weile geweicht, gut ausgedrückt, und sehr fein gestoßen wurden, so zwar, daß sie einem festen Teig ähnlich, und aber ja nicht bröcklicht werden. Wenn nun die gestoßenen Kapaunerbrüste vier und zwanzig Loth betragen, so werden sechzehn Loth der schon gestoßenen Semmeln durch immerwährendes Stoßen mit dem Fleische, und dann mit zwanzig Loth Speck und nach und nach mit vier Eyerdottern und einem halben Schöpflöffel Beschamelle vermengt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, dann durch ein grobes Haarsieb mühsam durchgeschlagen, und in so weit wäre die Fasche fertig; allein, körnicht ohne Härte, ohne im Sude aufzulaufen, eines sehr angenehmen Geschmackes, ist diese Fasche nicht immer gleich. Im Falle sie zu hart wäre, so müßte mit etwas kräftiger Beschamelle, im andern Falle mit ein Paar Eyerdottern zu Hülfe gekommen werden. Übrigens kommt es hauptsächlich darauf an, daß die Semmeln nicht zu viel geweicht, das Fleisch abgelegen, und der Speck körnicht, und alles sehr fein gestoßen und vermengt sey *) NB.

---

*) Diese Fasche wird meistens zu den Kapauner-Nocken verwendet, deren Bereitung auf folgende Weise geschieht: Man hat zwey Eßlöffel, von denen einer in siedend heißer Brühe in einer kleinen Casserole bey der Hand steht, mit dem andern Löffel wird ein Stück Fasche aufgefaßt, mit der Fläche des Messers in eine nach dem Bauche des Löffels geformte Erhöhung gestrichen, das Messer dann in die heiße Brühe getaucht, und die Nocke glatt und rein gestrichen, endlich wird die Nocke, wenn sie so recht dem Löffel gleich gebildet ist, mit dem andern heißen Löffel aus dem ersteren herausgenommen, und in eine mit Butter bestrichene Casserole gethan, so daß sie so rein und schön geformt da liegt, als wenn sie nicht vom Löffel gekommen wäre. Diese Operation

Digitized by Google

Dem Specke sind die Kalbseutern vorzuziehen; sie werden erst gekocht, und dann dem Specke gleich dazu verwendet.

---

wird bis zur bestimmten Anzahl Nocken, oder bis die Fasche ganz verwendet ist, so fortgesetzt; die Casserole wird dann genau bedeckt, und an einen kühlen Ort gesetzt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird in die Casserole siedendheiß gewürzte Brühe behuthsam gegossen, so viel, daß die Nocken bedeckt werden; bey dem Aufgießen darf aber die Brühe nicht auf die Nocken selbst fließen, denn so behuthsam dieses auch geschehen möchte, so würden sie dadurch dennoch beschädigt und verunstaltet. Man pflegt die Brühe über einen flachen in die Casserole eingehenden Deckel zu gießen, durch die absichtlich schiefe Haltung dieses Deckels fließt die Brühe an den Wänden der Casserole herab; sie werden nun auf einen Windofen gesetzt, und sobald die Brühe kochen will, so wird die Casserole auf ein von glühender Asche gemachtes Bette gethan, und genau bedeckt eine Stunde stehen gelassen: in dieser gemäßigten Wärme, die mehr ein heißes Bad als ein Sieden ist, bleiben die Nocken in ihrer schönen Form; im wallenden Sude würden sie hingegen auflaufen (welches, da sie nach dem Sude wieder zusammen gehen müssen, nothwendiger Weise einen üblen Effect hervor bringen muß), in Streifen aufspringen, und durch das Wallen und immerwährende Bewegen eine die andere beschädigen, es kann mit einem Worte eine der feinsten Eingemachten so bis zur Unbrauchbarkeit verunglimpft werden. Nach Verlauf einer Stunde werden die Nocken Stück vor Stück über eine reine Serviette gelegt, damit alle Feuchtigkeit abfließe, und nun in eine Butterpastete angerichtet (S. Abschnitt vom Butterteig), und mit einer Beschamelle begossen, aufgetischt. Der Marquis Nesl soll die erste Idee zu diesem Gericht gegeben haben, und daher führt jetzt noch die Butterpastete den Beynahmen: **A la Nesl** (welches späterhin **à la Nell** geschrieben worden ist), und stets als ein vorzügliches Gericht geschätzt wird. Außer dem erscheinen die Nocken als selbstständiges Gericht, mit **Consommé**, wo sie bloß in eine bordirte Schüssel, oder eine Silber-Casserole zierlich angerichtet, und mit heißem etwas gewürzten **Consommé** (S. Abschnitt von den Brühen) begossen werden, oder auch mit einem köstlichen weißen Ragout (S. Abschnitt vom Ragout).

*

Fasche vom Schill. (Farce de Merlan.)

Diese Fasche wird der vorhergehenden Kapauner-Fasche ähnlich gemacht. Anstatt Speck wird Butter genommen, und anstatt in weißer Brühe, wird die Semmel in Milch geweichet. Die Würze darf mit etwas fein gestoßenem Lorberblatt verstärkt werden.

So können die Faschen mit Krebsbutter, mit Trüffeln, mit Sardellen u. dgl. gemacht werden. Das Verhältniß der Ingredienzen bleibt stets dasselbe.

Fasan- oder Repphühner-Fasche. (Farce de Faisans ou de Perdrix.)

Ganz so wie die von Kapaunern, nur mit einer stärkern Würze. Bey der Vollendung werden einige Löffel weiße zerlassene Glace beygemischt.

Kalbfleisch-Fasche. (Farce de Veau.)

Ein Pfund Kalbfleisch, aus allen Häutchen ausgelöset, wird fein geschnitten und noch feiner gestoßen, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Zwanzig Loth Speck wie das obige geschnitten und gestoßen, und eben so durchgestrichen. Recht weiß abgeriebene Semmeln, die mit etwas weißer Brühe zu einem festen Teig gekocht, mit zwey Eyerdottern gebunden, mit einem halben Eßlöffel voll Schalotten, einem Kaffehlöffel voll fein geschnittener, einen Augenblick abgekochter grüner Petersilie, Salz, Concassé und geriebener Muskatnuß gewürzt sind. Von diesem Teige werden ebenfalls zwanzig Loth beygemischt, mit vier bis sechs Eyerdottern gebunden, durch anhaltendes Stoßen vollkommen vermengt, und so wäre auch diese Fasche fertig; es wird dann ein Stückchen abgekocht und gekostet, ob es gute Würze und die gehörige Consistenz habe; und sodann in einer Schale mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papiere belegt, an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Kernfetten-Fasche. (Godiveau.)

Anderthalb Pfund frisches, reines trockenes Nierenfett, das aus allen kleinen Häutchen gelöset ist, wird sehr fein ge-

schnitten, mit einem Pfund des zartesten Kalbfleisches, z. B. aus der Kalbsnuß, das ebenfalls aus allen Häutchen gelöset und fein geschnitten worden ist (das Fett soll zwey Mahl so viel betragen, als das Fleisch), unter immerwährendem Schneiden genau zusammen vermengt, dann kommen nach und nach sechs ganze Eyer hinein, die beyde Theile genau binden. Es wird dann mit Salz, Concassé und etwas fein gestoßenen Lorberblättern gewürzt. Zur feinern Vermischung, von welcher eigentlich alles abhängt, kommen zwey eygroße Stücke reines Eis, das bis zum völligen Zergehen mit zerstoßen wird, und so wird die Fasche nun in kochender Brühe versucht, die fein körnicht, unter dem Finger zittern, und von eigenem prächtigen Geschmacke seyn muß. Ich habe versucht, statt des Eises, den sechsten Theil ordinären Brandteig beyzumischen; die Fasche gewann an Elasticität, wurde feiner vermischt, und ist stets gerathen, welches mit dem Eise nicht immer der Fall ist.

Aus Hühner- und Repphühnerbrüsten, Karpfen- oder Hechtenfleisch wird diese Fasche immer so bereitet; am vorzüglichsten ist die Bereitung aus Hühnerbrust mit einer Beymischung von Trüffeln.

Gehäckelte Fasche. (Fricandelles.)

Aus Rindfleisch sowohl, als aus Kalb-, Schweinen-, Reh-, Hirsch- und Wildschweinenfleisch wird folgende Fasche gemacht, aus der die sogenannten Fricandellen entstehen. Zwey Pfund des rein ausgelösten Fleisches werden mit anderthalb Pfund des nähmlichen Fettes sehr fein geschnitten, mit Salz, einigen Körnern weißem Pfeffer, zwey Lorberblättern, zwey Sträußchen Thymian, einem Gliedchen in Salz geriebenen Knoblauch gewürzt und gut vermengt. Eygroße Stückchen von dieser Fasche werden auf der nassen Tafel rund und halbfingerdünn flach gestrichen, in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gethan, und zehn Minuten vor dem Anrichten am schnellen Feuer an jeder Seite ungefähr vier Minuten unter immerwährender leichter Bewegung geröstet. Das Fett wird dann herabgeseihet, ein Schöpflöffel

Digitized by Google

brauner Tunke und eben so viel saurer Rahm darüber gegossen, das Ganze mit Limonienſaft geſäuert, leicht durch einander bewegt, auf einen Schöpflöffel voll eingekocht, und sogleich zierlich angerichtet. Dieſe Faſche wird in verſchiedenen Formen gebraucht, so z. B. vom Schweinenfleiſch, in Därmen gefüllt, gibt ſie die allgemein beliebten Bratwürſte.

Feine Faſche von Kapaunern. (Farce fine, ou Farce cuite de Volaille.)

Zwey ausgelöſte Brüſte gebratener Kapaunen werden fein geſchnitten, mit eben ſo viel abgekochten und fein geſchnittenen Kalbseutern, und die Hälfte ſo viel Semmelteig *) fein geſtoßen, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, mit zwey Eßlöffel voll weißer Glace corſirt, mit drey Eyerdottern gebunden, und ſo durch lang anhaltendes Stoßen genau vermengt, und endlich durch ein Haarſieb geſtrichen. Dieſe Faſche vom angenehmſten Geſchmacke wird dann in eine Porzellanſchüſſel gethan, mit rund geſchnittenem und mit Butter beſtrichenen Papier überdeckt, und an einem kalten Orte zum Gebrauch aufbewahrt.

Feine Faſche von Faſanen, Repphühnern, Schnepfen, Haſen und dergleichen, wird durchaus ſo gemacht, nur die Würze wird durch den Beytritt von Lorberblättern und Thymian etwas modificirt und erhöht. Übrigens iſt es keine Folge, daß nur gebratenes Fleiſch genommen werden müſſe, indem das rohe Fleiſch,

*) Der Semmelteig zu den feinen Faſchen fordert eine kräftige Hand, indem die abgeriebenen Semmeln, ungefähr acht Loth, in Stücken gebrochen, mit einem halben Eßlöffel voll fein geſchnittener Peterſilie, eben ſo viel Champignon, die Hälfte ſo viel Schalotten und einem Schöpflöffel voll Consommé, nebſt einem halben eygroßen Stückchen Butter, über ſtarkem Feuer, unter fleißigem Rühren zu einem feſten Teig eingekocht und ausgetrocknet werden muß; dann wird dieſer Teig mit zwey Eyerdottern gebunden, noch einmahl über's Feuer geſetzt, und ſo bearbeitet, bis ſich derſelbe von der Caſſerole in Ballen löſ't, dann wird der Teig in eine Schüſſel umgeleert und kalt geſtellt.

Digitized by Google

mit Speck oder Eutern, und mit Butter und gehöriger Würze leicht gedämpft, nur lieblichere Fasche gibt. Zu der feinen Fasche von Gansleber kommt nur die Hälfte so viel Kalbseutern, in Betracht, daß ihre Consistenz größten Theils aus dem lieblichsten Fett besteht.

Feine Fasche von Sardellen. (Farce fine d'Anchois.)

Ein halbes Pfund sehr rein gewaschener und von den Gräten gelöster Sardellen, werden klein würflicht geschnitten, mit zwölf Loth Butter einige Minuten lang gedämpft und sonach kalt gestellt. Dann werden sie sammt der Butter mit dem Beytritt von zwey Kaffehlöffeln voll feinen Kräutchen (S. Abschn. v. kl. Kräutchen) sehr fein gestoßen, endlich zwölf Loth Semmelteig (S. den vorhergehenden Artikel) hinzu gethan, durch immerwährendes Stoßen genau vermengt, dann mit weißem Pfeffer, einem Lorberblatte, einem halben Gliedchen Knoblauch und etwas Ingwer gewürzt, mit drey Eyerdottern gebunden und durch ein Haarsieb geschlagen. Sollten die zwölf Loth Butter der Fasche nicht hinreichend genug Milde und Saft geben, so wird etwas Krebsbutter beygesetzt.

Feine Fasche von Krebsen. (Farce fine d'Écrevisses.)

Diese Fasche unterliegt der nähmlichen Behandlung wie die vorhergehende; die Krebsschweifchen und Scheeren werden ausgelöst, fein geschnitten und gestoßen, mit dem Semmelteig und der gehörigen Menge aus den Schalen gemachter Krebsbutter vermengt, mit drey Eyerdottern gebunden, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und dann nach Angabe gebraucht.

Feine Fasche von Trüffeln. (Farce fine aux Truffes.)

Ein halb Pfund schöner frischer Trüffeln wird erst rein geschält, dann blattweise geschnitten, mit acht Loth Butter fünf Minuten lang gedünstet, mit etwas Salz, weißem Pfeffer, einem Lorberblatt und einem halben Gliedchen Knoblauch gewürzt, endlich nach dem völligen Auskühlen fein geschnitten und gestoßen; unter währendem Stoßen kommen ein Kaffehlöffel voll fein ge-

Digitized by Google

schnittener und leicht abgekochter Schalotten, nebst einem halben Löffel fein geschnittener Petersilie hinzu; wenn dieses zusammen zu einem feinen Teig geworden ist, so werden zwölf Loth Semmelteig (S. den ersten Artikel der feinen Fasche) durch anhaltendes Stoßen hinein gemengt, endlich die Butter, in welcher die Trüffeln gedünstet werden, beygesetzt, mit etwas zerlassener Glace und Muskatnuß die Würze erhöht, das Ganze mit drey Eyerdottern gebunden, und durch ein Haarsieb geschlagen. Dieß gibt eine Fasche von ausnehmender Lieblichkeit, die in einen Weidling oder einer Porzellanschüssel, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, sich an kaltem Orte einige Tage halten läßt.

Kalte Pasteten-Fasche. (Farce de Paté froid.)

Zwey Pfund Kalbfleisch (von dem Schlegel), aus allen Häuten und Masern gelöst, werden sehr fein geschnitten, drey Pfund des reinsten besten Specks werden eben so geschnitten, dann zusammen gethan, mit vier Gewürznelken, acht Körnern Neugewürz, sechs fein gestoßenen Lorberblättern, einem halben Gliedchen Knoblauch, zwey Eßlöffel voll fein geschnittenen und einen Augenblick abgekochten Schalotten, einem Eßlöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie, einem Löffel voll fein gestoßenem weißen Pfeffer, zwey Löffel voll Salz und einer halben fein geriebenen Muskatnuß gewürzt, und nun in einem Mörser sehr fein gestoßen; unter währendem Stoßen wird diese Fasche mit vier bis sechs Eyerdottern gebunden, und mit einem Schöpflöffel Beschamelle gemildert, dann durch ein Haarsieb geschlagen und in einen Weidling gethan, und in so weit wäre diese Fasche fertig; die Abweichungen und Zusätze kommen bey der Bereitung der kalten Pasteten aller Gattungen selbst vor.

Zu den Pasteten von Wildpret wird Hasenfleisch zur Fasche genommen, und die Würze um etwas erhöht.

Digitized by Google

Zehnter Abſchnitt.

Einſäuerungen oder Sauerbrühe. (Marinades.)

Einſäuerungen haben einen ſehr vielfältigen Gebrauch in der Küche. Ein jedes Fleiſch iſt einer ſolchen Säuerung fähig, je nachdem es ein Gericht geben ſoll. Dieſe Säuerung muß dann mit einer Aufmerkſamkeit behandelt werden, die keine Würze fehlen läßt; nur iſt zu bemerken, daß ſie in keinem Metallgefäß aufbewahret werden darf, indem die Säure das Kupfer auflöst und mit dem Grünſpan geſchwängert wird. Eine Einſäuerung kann übrigens an einem kalten Orte und in irdenem Geſchirr Monathe lang aufbewahrt werden. Vier ſpaniſche Zwiebeln, zwey Peterſilienwurzeln, zwey gelbe Rüben, ein Kopf Sellerie, werden zu Blätter geſchnitten, und mit zwölf Lorberblättern, einem Sträußchen Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, acht Gewürznelken, zwey Gliedchen Ingwer, zwey Kaffehlöffeln voll Pfeffer, eben ſo viel Neugewürz, zwey Eßlöffel voll Salz, etwas Muskatnuß und Limonienſaft gewürzt, dann in einem Viertelpfund Butter eine Viertelſtunde lang paſſirt, mit einer Maaß gutem Weineſſig genäſſet, eine halbe Stunde lang gekocht und nach dieſem kalt geſtellt; die zu ſäuernde Sache wird hinein gelegt, genau bedeckt, und 2, 4, 6 bis 8 Tage nach Bedarf darin gelaſſen; ſo können auch mehrere Sachen auf einmahl darin liegen, oder eine nach der andern immer friſch hinein gelegt werden, ſo lange die Säure ſie nur bedecken kann.

Eine Preſſe. (Un Blanc, ou une Baise.)

Dieſe Preſſe iſt einer der wichtigſten Puncte unſerer umfangreichen Kunſt; mit Sachkenntniß und Verſtand angewendet lohnt ſie auf die dankbarſte Weiſe. Die Ingredienzien zerſtreut angewendet, ſind von keiner auffallenden Würzung; allein zuſammen, in dem ſorgſam beobachteten Verhältniſſe gewählt, bilden ſie eine ſo gehaltvolle Brühe, daß ein jedes darin gedämpfte Fleiſch, im Geſchmacke gar lieblich erhöht und vortheilhaft modificirt, wieder zum Vorſchein kömmt. Ein Koch ohne Glace iſt

Digitized by Google

bekanntlich ein Kopf ohne Geist: und würde ihm zugleich der Gebrauch der Presse untersagt, so ist er vollends ein geschlagener Mann.

Zwey Häuptel spanische Zwiebeln, zwey gelbe Rüben, zwey Petersilienwurzeln und ein Kopf Sellerie werden zu Blättern geschnitten, mit zwey Lorberblättern, etwas Thymian, acht Gewürznelken, etwas Neugewürz, Ingwer, Salz und weißem Pfeffer, mit einem halben Pfund würflicht geschnittenem Schneidschinken und eben so viel reinem Speck in einem halben Pfund Butter geröstet, mit ungefähr einer Maaß rein gekochtem Rindsfett und einer Maaß Brühe genässet, mit zwey abgeschälten zu Blättern geschnittenen Limonien gesäuert, eine halbe Stunde langsam gekocht, geben diese Presse, die jedoch nach Umständen noch modificirt werden muß, je nachdem etwas darin gedämpft werden soll. So z. B. zum Kalbfleisch wird sie mit weißem Wein genässet, zu Ganslebern mit Portowein, zu feinem Wildpret stärker in der Würze gehalten u. s. w. Unerläßlich ist das sorgsame Bedecken des Gefäßes, und vorzüglich gut, wenn der Deckel mit einem sehr fest angemachten Pappe (Mehlteig) verklebt, mit einigen Gewichtern beschwert, mit unten und oben angebrachter Gluth das Dämpfen nur sehr langsam getrieben wird, indem dadurch die Substanzen concentrirt sich durch sich selbst gleichsam bildend, das darin Bereitete zum vorzüglichsten erhebt. Nachdem solch eine Presse längere Zeit gebraucht worden ist, so kann der mit Gallerte geschwängerte Saft, rein abgeseiht, zur köstlichsten Glace eingekocht werden.

Trockene Presse. (Murpoix.)

Ein halb Pfund Schneidschinken klein blätterig geschnitten, so viel und eben so geschnittener Speck, vier mittelstarke gelbe Rüben, zwey Petersilienwurzeln, von dem Kern blätterig geschnitten, zwölf Gliedchen Schalotten, ein Gliedchen Knoblauch, Gewürz aller Art, nebst Muskatblüthe, werden in einem Viertelpfund Butter eine halbe Stunde langsam geröstet, und dann kalt gestellt.

Digitized by Google

Alle Entrée à la broche, alle unter der Asche bereiteten Gerichte werden mit dieser Presse belegt.

Salzbrühe. (Une Saumure.)

Die vorhergehende Presse wird ohne Speck, Schneidschinken und Rindsfett, nur mit einem Pfund Butter geröstet, und mit österreichischem Wein genässet, dann mit Weinessig verstärkt, und siedendheiß über die angezeigten Fische gegossen. Diese Presse erfordert mehr Salz als die vorhergehenden.

Eilfter Abschnitt.

Backteig oder Weinteig. (Pate à frire.)

Ein halb Pfund des feinsten weißesten Mehls wird mit einem Seitel weißem Weine und zwey bis drey Eßlöffel voll Olivenöhl zu einem dickflüssigen Teige abgerührt. In Ermanglung des Öhls kann eben so viel sehr gutes und zerlassenes Schmalz genommen werden, es wird mit ein wenig Zucker und Salz gewürzt, von zwey Eyerklar Schnee geschlagen und mit vermengt. Dieser Teig wird nur im Augenblicke des Gebrauches bereitet. Die gehörige Flüssigkeit entscheidet über dessen Gelingen, worauf besonders zu sehen ist; widerholte Versuche belehren hierin mehr als die genauesten Bestimmungen mit dem Maaße und der Wage in der Hand; so muß auch das Ohl behuthsam beygemischt werden, denn nur ein Gedanken zu viel macht den Teig zu fett, wie im Gegentheile zu wenig ihn weich und unansehnlich macht, überhaupt so unbedeutend als diese Bereitung scheint, so schwierig ist sie in der That.

Bierteig. (Pate à frire à la bière.)

Dieser Teig wird eben so wie der vorige bereitet, nur daß anstatt Wein Bier, und anstatt Zucker Salz und feiner Pfeffer genommen wird. Dieser Teig wird mehrentheils nur zu Fleischspeisen gebraucht.

Digitized by Google

Zwölfter Abschnitt.

Das feine Coteletten-Kräutchen. (Fines herbes pour le papillotte.)

Diese so wie die vorhergehenden Zusammensetzungen bilden eigene Würzen, die sich dadurch der Kunst sehr nothwendig machen, daß sie ihr den wesentlichsten Zweck, nähmlich die Vermehrung oder Erhöhung des Wohlgeschmackes, zu erreichen helfen. Das Verhältniß ist zwar genau angegeben, allein der feinsinnige Künstler wird sich dadurch in seinen Nachforschungen und neuen Combinationen nicht aufhalten lassen.

Es werden vier Eßlöffel voll fein geschnittener und durch ein Haarsieb ausgepreßter Champignons mit zwey Eßlöffel eben so fein geschnittener Schalotten, einem Eßlöffel voll eben so geschnittener grüner Petersilie, einem Eßlöffel voll Körbelkraut und zwey Eßlöffel Trüffeln, mit gehörigem Salz, Concassé, Muskatnuß, fein geschnittenem Lorberblatt, und einem kleinen Sträußchen Thymian, in einem Viertelpfund Butter und einem halben Pfund rappirten Speckes eine halbe Stunde lang langsam geröstet und sonach kalt gestellt, dann nach Maaßgabe gebraucht.

Grünes Kräutchen. (Ravigote.)

Ein Eßlöffel voll sehr fein geschnittener Bertram-Blätter, die Hälfte so viel eben so fein geschnittener abgezupfter grüner Petersilie, und endlich so viel wie letztere fein geschnittenes Körbelkraut, werden ein jedes für sich im gesalzenen Wasser zwey Secunden lang abgekocht, auf ein Seidensieb gegossen, und so abgeseihet, dann zusammen mit etwas feinem Salz und Concassé mit einem eygroßen Stückchen frischer Butter abgerührt, und nach Anzeige gebraucht. Man pflegt fein geschnittene grüne Sellerie beyzumischen, ob es gleich nach strengen Regeln nicht gestattet ist.

Bouquet. (Bouquet.)

Das Bouquet ist eine Würze, die man gerne zu den Tunken und Pressen braucht, um den Wohlgeschmack lieblich zu bilden

Digitized by Google

und zu erhöhen; dem zu Folge wird es aus folgenden Bestandtheilen zusammen gesetzt. Es werden nähmlich sechs bis acht halbe fingerdünne Stämmchen Zwiebel, über eine Handvoll grüner Petersilie, zwey Lorberblätter, ein kleines Sträußchen Thymian und eine halbe Rocambole zu einem faustgroßen Bündchen gewunden und mit Bindfaden überbunden. Dann der Tunke oder Presse beygesetzt. Diese Bestandtheile bleiben nicht immer dieselben, je nachdem das Bouquet zu einem Gerichte gebraucht wird. Z. B. statt der Petersilie wird Bertram, und statt der Rocambolen ein Gliedchen Knoblauch zu einem Bouquet genommen, welches dann vorzugsweise zu heißabgekochten Hühnchen gebraucht wird.

Dreyzehnter Abschnitt.

Zu den Ragout gehörige Ingredienzen.

Passierte Champignons. (Des Champignons passés au beurre.)

Die Champignon (S. Abschn. v. Schwämmen), die weißen, festen und stärksten im Fleische, werden, nachdem die Stängel abgeschnitten worden sind, in mehreren Wassern gewaschen und abgeschälet. (Es gibt eine Art sie zwischen den Fingern drehend zu schälen, daß man den Schnitt nicht bemerkt, und der Schwamm wie gedrechselt glatt hervor kommt.) Eine Maaß solcher geschälter Schwämme werden in zwey Schöpflöffeln Wasser mit dem Saft von zwey Limonien und einem Viertelpfund Butter am starken Feuer abgekocht, aus der Casserole in einen Porzellantopf gethan, und mit einem mit Butter bestrichenen, rund geschnittenen Papiere bedeckt, damit keine Luft auf sie wirken und braun färben kann, und so an kaltem Orte zum Gebrauch aufbewahrt.

Artischocken zum Ragout. (Des Artichaux pour Ragoût.)

Die Artischocken werden bis zum Stängel hin entblättert und die grüne Schale nebst dem Stängel durch ein gewisses

Digitized by Google

Drehen der linken Hand gegen die rechte, in welcher das Messer fest an den Daumen und an die Artischocke gehalten wird, leicht unter gleicher Bewegung weiß abgeschälet, das Fleisch wird auf vier bis sechs Theile zerschnitten, die Haare herausgenommen, nett parirt, und langsam in einer Presse (S. Abschn. Sauer-Brühe) weich gekocht. Eben so schön lassen sie sich in Wasser mit Butter, Limoniensaft und Salz langsam weich kochen.

Obergaumen zum Ragout. (Des Palais de Boeuf pour Ragoût.)

Die obern Gaumen werden in gesalzenem vielen Wasser bis zum leichten Ablösen des papierdünnen Häutchens langsam gekocht; nach dem genauen Ablösen dieses Häutchens werden sie sodann der Länge nach von einander geschnitten, der schwammigte, mit gestocktem Blute angefüllte Theil abgelöset, und nun auf zwey fingerbreite ovale nett zugeschnittene Stückchen geschnitten, dann in einer Presse (S. Abschn. Sauer-Brühe) ganz weich gekocht.

Hahnen-Kämme zum Ragout. (Crêpes de Coques pour Ragoût.)

Diese Kämme werden an den Spitzen ihrer Zacken, dann unten, wo sie vom Kopfe abgenommen werden, etwas gestutzt und nett zugeschnitten, dann in ein kaltes Wasser an die Ecke eines Windofens gestellt, beständig mit der Hand herum gerührt und ausgedrücket, um den Ausfluß des gestockten Blutes zu bewirken; wenn das Wasser zu heiß wird, so werden sie mit einem Kochlöffel fortbewegt, bis das feine Häutchen sich leicht herunter schälen läßt, es wird nun etwas kaltes Wasser hinzu gegossen, um das Überbrennen (in welchem Falle sie sich nicht mehr putzen lassen) zu verhüthen, dann werden sie Stück für Stück in Salz getunkt, zwischen den Fingern gerieben, bis das Häutchen sich überall abgespület hat, endlich in's kalte Wasser geworfen, an einen warmen Ort gestellt, und von Stunde zu Stunde das immer lauer werdende Wasser wieder gewechselt, bis

Digitized by Google

ſie möglichſt weiß geworden ſind, und nun in der Preſſe (S. Abſchn. Sauer-Brühe) weich gekocht. Andere machen mit dieſer Operation weit weniger Umſtände. Ich muß indeſſen geſtehen, daß ich ſie faſt nie auf ſolche Weiſe vollkommen weiß ſah. Sie nehmen die Kämme, nachdem ſie zugeſchnitten worden ſind, in ein grobes Tuch, beſtreuen ſie mit Steinſalz, tauchen ſie in kochendes Waſſer, reiben das Ganze durch einander, und ſo ſchälet ein Kamm den andern. Beträchtliche Zeit iſt unſtreitig gewonnen, allein das Blut wird durch das Abbrennen geſtockt, und läßt ſich nie wieder ſo genau heraus bringen.

Hahnen-Nierchen zum Rogout. (Oeufs de Coque pour Ragoût.)

Dieſe werden, nachdem ſie einige Stunden abgewäſſert haben, nur zwey Minuten lang in die kochende Preſſe zu den Hahnen-Kämmen gethan, zu dieſem Ende müſſen die Kämme völlig gargekocht ſeyn, wenn dieſe hinzu kommen. Zum Herausnehmen müſſen beyde wenigſtens fünf Minuten abkühlend ruhig geſtanden haben, denn alles, was aus einer kochenden Preſſe herausgenommen, und zum Abfließen auf ein Tuch in die Luft gelegt wird, trocknet ſchnell und wird braun.

Kalbs-Brieſen (Drüſen) zum Rogout. (Ris de Veau pour Ragoût.)

Die aus den Briesröhren ausgelöſten Brieſe werden in kaltem Waſſer an einen warmen Ort geſtellt, damit das Waſſer lau wird, und das Blut nach und nach heraus ziehe. Nach dem hinlänglichen Auswäſſern (wozu das Waſſer mehrmahlen gewechſelt wird) werden ſie neu blanſchirt (weißgekocht), welches denn wieder in friſchem Waſſer geſchieht, worin ſie nur einige Mahl aufkochen dürfen, dann werden ſie wieder in's friſche Waſſer gethan; endlich auf halbeykleine Stückchen gebrochen, von allen Häutchen und Faſern ſorgſam abgeklaubt, und in eine Preſſe (S. Abſchnitt Sauerbrühe) weich gekocht, welches ungefähr fünfzehn Minuten lang dauern mag. Nach einer Ruhe von fünf Mi-

nuten nach dem Garkochen werden sie heraus gehoben, und zu den übrigen Ingredienzen gethan.

Kalbsschulter-Drüschen. (Des Noisettes de Veau.)

Kommen als selbstständige Speise vor (S. Abschnitt von Kalb.), und können, eben so bereitet, auch zu dem Ragout gebraucht werden.

Trüffeln zum Ragout. (Truffes pour Ragoût.)

Ein Pfund rein geschälter in gefälliger Form zugeschnittener Trüffeln (S. Abschnitt von Schwämmen) werden mit etwas Salz, Concassé, einem Lorberblatt, sehr wenig Thymian, und etwas wenig Knoblauch gewürzt, in acht Loth Butter ungefähr eine Viertelstunde lang über der Gluth passirt, dann Stück für Stück auf eine Serviette gelegt, alle Butter abgetrocknet, und so in das bestimmte Ragout gethan. Sie müssen recht warm in das ebenfalls warme Ragout kommen, um demselben ihren den Feinessern so angenehmen Geruch mitzutheilen.

Vierzehnter Abschnitt.

Von dem Ragout selbst.

Ein gelungenes Ragout ward von je her als die höchste Vergleichungsstufe des guten und feinen Geschmackes angesehen; vermuthlich weil man es so selten wirklich gelungen findet, und dieses wieder, weil ein gelungenes Ragout den Künstler ausschließend beschäftigt, dessen Aufmerksamkeit doch über so viele andere Gegenstände ausgebreitet seyn muß; endlich auch, weil ein Ragout das Urtheil eines jeden Kenners und Nichtkenners gleichsam auffordert, indem es nicht sowohl zum Sättigen, als vielmehr zum Versuchen da zu seyn scheint. Ein wahrer Expedient, der anspruchslos einem jeden Gerichte eine Unterlage bildet, um desselben Werth zu erhöhen.

Digitized by Google

Braunes Ragout. (Une financière, ou Ragoût financière.)

Vier Schöpflöffel brauner Tunke (S. Abschnitt von den Tunken) mit der Hälfte so viel Consommé, dem vierten Theil alten österreicher Wein mit acht Schalotten, zwey Lorberblättern nebst ein wenig Salz und Concassé gewürzt, werden an einer Ecke des Windofens ungefähr eine Stunde langsam gekochet, damit das Unreine und das Fett auf die Oberfläche steigen, und leicht abgenommen werden kann. Die Casserole wird dann mehr über das Feuer gerückt, um das schnellere Kochen zu bewirken, unter welchem die Tunke auf drey Schöpflöffel voll eingekocht wird. In diesem Zustande soll sich diese Tunke vom Löffel ziehend spinnen, und von kräftig angenehmem Geschmack seyn, dann wird sie durch ein feines Haartuch in eine angemessene Sauce-Casserole gepreßt, und in die Reihe anderer Casserole gesetzt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird sie im heißen Bade gewärmet. Bey dem Anrichten selbst kommen vier Schöpflöffel voll Kalbsfasche (S. Abschnitt Fasche), der auf daumenlange und dicke Würstchen gedreht, in einer Brühe abgekocht, und über einer reinen Serviette abgetrocknet worden ist, zwey Schöpflöffel passierte Champignons ebenfalls abgetrocknet (S. Champignon), ein Löffel Kalbsbries (S. Kalbsbries), zwey Löffel Hahnen-Kämme und Niernchen (S. Hahnen-Kämme und Nieren) zusammen durch ein leichtes Schwingen vermengt, im nöthigen Falle mit Glace gehoben, und in eine dressirte Pastete angerichtet. Darüber werden einige große in Wein gekochte Krebse (S. Abschnitt Krebse) symmetrisch gelegt. So als ein selbstständiges Gericht, welches unter der Benennung Waarenpastete erscheint; bloß als Ragout zur Unterlage oder Garnirung eines andern Gerichtes dürften die Bestandtheile nur zur Hälfte genommen, und die Faschewürstchen können auch wohl ganz wegbleiben.

Ragout der halben Schambor oder Godard. (Une Michambore ou une Gôdard.)

Zwölf Schalotten werden mit zwey Schöpflöffeln altem österreicher Wein und einem Löffel voll weißen Madera-Sec aufgekocht, mit vier Löffeln brauner Tunke (S. Abschnitt von der Tunke) und vier Löffeln Consommé (S. Abschnitt von der Brühe) genässet, mit Concassé, einem Lorberblatt gewürzt, der vorhergehenden gleich langsam gekocht, damit die aufsteigende Unreinlichkeit abgenommen, und die Sauce klar werden kann, dann am starken Feuer auf vier Schöpflöffel eingekocht, und in eine Sauce-Casserole durch ein feines Haartuch gepreßt. In diese Sauce kommen zwey Schöpflöffel Champignon (S. Abschnitt von Schwämmen), ein Löffel Artischocken (S. Abschn. zu den Rag. geh. Ingred.), zwey Löffel Kalbsbries (S. eben daselbst), zwey Schöpflöffel Hahnen-Kämme und Niernchen (S. vorhergehenden Abschnitt), und zwey Löffel voll Krebsschweifchen; es wird unter leichtem Durcheinanderschwingen mit Glace und etwas Limonienſaft gehoben.

Eine Schambor. (Une Chambore.)

Dieß Ragout wird den vorhergehenden an Kraft überlegen, übrigens aber gleich gehalten, und nur um einen Schöpflöffel Tunke mehr genommen, um die zukommenden Ingredienzen gehörig nässen zu können. Zu den obbenannten Ingredienzen kommen noch vier Schöpflöffel in Butter passierte Trüffeln (S. Abschnitt von den Trüffeln) zwey Löffel Obergaum (S. Abschnitt zu den Ragout gehörigen Ingredienzen), wenigstens acht Kapauner-Nocken (S. Abschnitt von der Fasch), vier fein gespickte große glasirte Kälberbries (S. Abschn. von Kalbsbr.), acht große in Wein abgekochte Krebsen nebst zwölf glasirten Schulterbrieschen (S. eben daselbst). Die meistens mit diesem Ragout gegebene Fasche wird der Länge nach in ihrer ganzen Herrlichkeit darüber gelegt.

Digitized by Google

Ragout Montglas *). Une Montglas.)

Ein Schöpflöffel voll im verschobenen Viereck von der Größe einer Erbse geschnittene Trüffeln, die vorher in Champagner-Wein gekocht waren (S. Abschnitt Trüffeln) und nun ausgekühlt sind, eben so viel gedünsteter Gansleber, so viel gebratener Kapaunerbrüste, eben so viel Repphühnerbrüste, und eben so viel passirter Champignons sind die Bestandtheile dieses Ragouts. Die Abfälle der Gansleber werden mit der Messerklinge zerrieben, und mit einem Schöpflöffel brauner sehr kräftiger Tunke (S. Abschnitt der Tunken) vermengt, endlich durch ein Haartuch gestrichen, und über die Bestandtheile des Ragouts gegeben, welches, mit Glace und Concassé gehoben, den höchsten Grad des Wohlgeschmackes gibt.

Ragout Salpicon. (Un Salpicon.)

Die Salpicone steht in genauer Verwandtschaft mit der Montglas, obgleich weniger angesehen und geschätzt. Ein Schöpflöffel voll kleinwürflich geschnittener Kapaunerbrüste (die vorher gebraten und schon ganz kalt sind), eben so viel gedämpfter Kalbsbries, so viel Trüffeln, so viel Champignon und so viel Pöckelzungen werden mit anderthalb Löffel legierter Tunke vermengt (S. den Abschn. der Tunken), und in heißem Bade gewärmt, und so als Ragout in einer Kruste- oder Butter-Pastete aufgetischt, oder als Fülle nach Angabe gebraucht; in beyden Fällen muß es höchst lieblich und köstlich schmecken.

Schildkröten-Ragout. (Une fausse Tortue.)

Zwölf mittelstarke Schalotten und zwölf Beeren spanischer Pfeffer werden mit zwey Schöpflöffeln altem österreicher Wein, und einem Löffel Madera-Sec aufgekocht, mit vier Schöpflöffeln brauner Tunke (S. Abschnitt von den Tunken), und eben

*) Der Almanach des Gourmands leitet das Wort Montglas von dem Marquis Montglas, der es erfunden haben soll, ob es gleich im Allgemeinen nur Mongla geschrieben und ausgesprochen wird.

Digitized by Google

so viel Consommé genässet, ungefähr eine Stunde an der Ecke des Windofens langsam gekocht, damit die Butter und alles Unreine abgenommen werden kann, alsdann über starkem Feuer auf drey Schöpflöffel eingekocht, mit einem halben Schöpflöffel Madera-Sec abgeschreckt, und endlich durch ein feines Haartuch in eine angemessene Casserole geseihet, und stark mit Glace bestrichen. In diese durchsichtig klare, glaceähnlich sich spinnende kräftige Sauce der schönsten rothbraunen Farbe kommen zwey Schöpflöffel Champignon (S. Abschnitt von den Ingr.), eben so viel Kalbsbries (S. ebendaselbst), so viel der schönsten und größten Hahnen-Kämme, die Hälfte so viel Hahnen-Nierchen (S. ebendaselbst), ein Löffel Artischocken (S. ebendaselbst), und vier Löffel Trüffel (S. Abschnitt von den Schwämmen). Bey dem Anrichten selbst, welches meisten Theils in eine dressirte Pastete über einen Kalbskopf geschieht, kommen sechs Kapauner-Nocken (S. Abschnitt von den Faschen), sechs gespickte und glasirte schöne Kalbsbries, vier sehr kleine Nesttauben (S. Abschnitt von den Tauben), vier und zwanzig rund gedrehte kleine saure Gurken, eben so viel kleine Eyerdotter, wozu sechs hart gekochte Eyerdotter durch ein Sieb gestrichen, mit einem eyerdottergroßen Stückchen Butter und zwey frischen Dottern abgearbeitet, und haselnußkleine, den Schildkröteneyern ähnliche Eyer gemacht, dann abgekocht, abgetrocknet und beygelegt werden, zwölf Stück eyerdottergroß und rund geschnittene in Butter gebackene Semmeln, dann wird es mit vier großen Krebsen und acht großen in einer Presse gekochten Trüffeln (S. Abschnitt von den Trüffeln) belegt; so, daß das Ganze eine prächtige imponirende Schüssel gibt.

Weißes Ragout. (Ragoût blanc.)

Eine jede weiße Tunke ohne Säure kann hierzu gebraucht werden, so z. B. die Tunke eingemachter Hühner, die des Kalbsfleisches, hauptsächlich aber die legirte Tunke (S. Abschn. von den Tunken), die ihrer reinen Weiße wegen die ansprechendste Miene hat. Es werden vier Schöpflöffel voll weiße Tunke (S.

Abschnitt von den Tunken) mit zwey Löffel Consommé (S. Abschnitt von der Brühe) verdünnet, langsam gekocht, damit das aufsteigende Unreine von Zeit zu Zeit abgenommen werden kann. Dann, wenn sie auf diese Art rein geworden, am starken Feuer während des Rührens auf zwey Schöpflöffel eingekocht, einige Minuten vom Feuer gesetzt, damit die allzu große Hitze in etwas verdampfe; nach dieser kleinen Weile wird sie nun unter schnellem Rühren mit einer Liaison (Verbindung) von sechs Eyerdottern (S. Abschnitt von den Eyern) legirt, über dem Feuer fortgerührt, bis, verdickend, die Sauce Luftblasen macht, als wenn sie kochen wollte. Dann wird sie durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt; mit einem Schöpflöffel Champignon (S. Abschnitt von den Ingr.), zwey Löffel Hahnen-Kämmen und Hahnen-Nierchen (S. ebendaselbst), zwey Löffel Kalbsbriesen (S. eben daselbst) und Obergaumen (S. ebendaselbst), einem Löffel voll Krebsschweifchen unter leichtem Schwingen vermengt, mit Limoniensaft, Glace, etwas Salz und Concassé gehoben, und nach Maßgabe gebraucht.

Ragout-Pompadour.

In zwey Schöpflöffel der kräftigsten Beschamelle (S. Abschnitt von der Tunke), werden drey Schöpflöffel schöner sehr weiß gehaltener Hahnen-Kämme und Hahnen-Nierchen vermengt, in kleine Vole-au-vent oder vielmehr große Augengläserpastetchen, oder auch künstlich gemachte Krusten von Brot (S. Abschnitt von Krusten) angerichtet. Selbst als Unterlage zu anderen Gerichten wird es gebraucht.

Fasten-Ragout. (Un Ragoût maigre.)

Vierzig kleine Zwiebelchen in gleicher Größe abgeschälet, und in sehr heißem Schmalz braun gebacken, werden in rothem Weine weich gekocht, so zwar, daß der Wein ganz einkocht, dann eben so viel in Butter passirte Champignons (S. Abschnitt von den Champignons), so viel in einer Salzbrühe abgekochte

Digitized by Google

Artischocken (S. Abschnitt von den Ingredienzen zum Ragout), so viel in Wein abgekochte und ausgelös'te Krebsschweifchen werden in eine Sauce-Casserole gethan. Der hierzu gehörige Fisch von ungefähr vier Pfund schwer (S. Abschnitt von Karpfen) wird mit drey halben Maaß rothem Wein, zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, einer Petersilienwurzel, einem halben Kopf Sellerie, zwey Lorberblättern, einem Sträußchen Thymian und Pfeffer weich gekocht. Der Sud wird hernach in eine andere Casserole über einem starken Eßlöffel des feinsten Mehls mit zwölf Loth Butter abgetrieben, durch ein Haartuch geseihet, und auf starkem Feuer unter immerwährendem Rühren bis zur schnurdick sich spinnenden Sauce eingekocht. In dieser ihrer Dicke wird sie noch einmahl durch ein Haartuch auf die in der Sauce-Casserole befindlichen Ingredienzen gepreßt, mit Concassé und Limonien-saft gehoben, und nach einer gehörigen Vermengung unter leichtem Schwingen nach bestimmter Weise gebraucht. Karpfen und Aal in rothem Wein gekocht, und mit diesem Ragout maskirt, geben die so berühmte Matelotte (S. Absch. von den Karpfen).

Weißes Fasten-Ragout. (Ragoût blanc maigre.)

In drey Eßlöffel voll weißer legierter Sauce (S. Absch. von Tunken) kommen vierzig in Wasser abgekochte, dann rein geputzte in einer Salzbrühe weichgekochte Karpfenzungen, die Hälfte so viel, zuerst in Wasser abgekochter, dann ebenfalls in Salzbrühe weich gekochter zugeschnittener Stücke Karpfen-Milchner-Peischel, ferner zwanzig ausgelös'te Krebsschweifchen (S. Abschnitt von Krebsen), zwanzig passirte Champignons (S. Abschnitt von Ingredienzen), und zwanzig Stück Artischocken. (S. Abschnitt ebendaselbst), alles leicht durch einander geschwungen, und so recht heiß von der besten Miene das bezeichnete Gericht damit maskirt.

Digitized by Google

Fünfzehnter Abschnitt.

Vom Rindfleisch.

Nur gutes Fleisch! hört man aus jedem Munde; nur gutes Fleisch, ist der allgemeine Wunsch! Allein, wie es nun schon mit den menschlichen Wünschen geht, sie bleiben gewöhnlich nur Wünsche, und so darf ich nicht als Bedingniß, sondern ebenfalls nur als Wunsch hersetzen, daß das Fleisch gut genähret, fett, von einem Alter von vier bis fünf Jahren geschlachtetem Vieh, feinfaserig, von dunkelrother Farbe, angenehmen Geruchs, gebraucht werden soll. Dagegen liegt die Wahl des Stücks, das Abliegen (mortifier), das Mürbeklopfen einem jeden frey, und ist durchaus nicht aus der Acht zu lassen.

Das Schweifstück, Schwanzel. (La culotte de Boeuf.)

Das Schweifstück wird als das vorzüglichste Stück, der Qualität nach, und besonders als großes Tafelstück der schönen Form wegen geachtet; es gibt gute Brühe, behält viel Saft und endlich eine schöne Form. Die gröbsten Beine, nähmlich das Schluß- und Rückenbein, werden ausgelöset, das Fleisch mit Spagat gebunden, und fünf Stunden langsam im zugedeckten Kessel gekocht, dann behuthsam herausgehoben, aufgebunden, zugeschnitten und auf die Schüssel gethan, der guten Miene wegen glasirt und der Schüsselrand mit grüner abgezupfter Petersilie bestreuet. Grüne gesäuerte Gurken, rothe Rüben, braune Saucen oder kalter Krän werden besonders beygesetzt.

Sehr schön läßt ein Belege von Kohl und gelben Rüben. Der weich gekochte Kohl (S. Abschn. von Pflanzen) wird zu diesem Ende auf ein reines Tuch zwey Daumen hoch gelegt, mit dem Tuch überschlagen, mit der hohlen Hand so lange auf- und abfahrend gepreßt, bis es eine gleiche daumdicke, etwas feste Walze macht. Das Tuch wird dann wieder behuthsam aufgeschlagen, der Kohl fingerlang geschnitten und um das Fleisch über den Rand der Schüssel gestellt, dazwischen kommt immer eine eben so dick geschnittene und mit dem Kohl weich gekochte gelbe

Rübe. Das Ganze muß sehr rein und zierlich gemacht werden. (S. Kupfertaf. 3. Fig. 9.) Eine braune Sauce wird besonders beygesetzt.

Auf diese Art sind auch die übrigen Belege sehr im Gange, wie z. B. der Kohl auf holländische Art (S. Abschn. v. Pflanzen), gefüllter Salat (S. ebendaselbst), Hoschepot (S. Abschn. v. Wurzeln und Knollen), gemischtes Grünzeug (S. ebendaselbst), glasirte spanische Zwiebeln (S. ebendaselbst), Gurken (S. Anmerk. v. Gurken), und alle durchgeschlagene Hülsenfrüchte. (S. Abschn. v. Hülsenfrüchten.) Jedes dieser Belege wird zierlich in seiner Art darunter oder rund herum gethan.

Rindfleisch auf englische Art. (Rond-beef, ou Corne beef.)

Man muß sich, einem kälbernen Schnitzel gleich, ein Stück Fleisch, von dem noch unzertheilten Schenkel eines Ochsen, und zwar von dem oberen Theile eine Scheibe von vier Finger Dicke um das Rohrbein herunter schneiden lassen; das Bein muß abgesäget werden. Dieses Stück, das zwölf bis fünfzehn Pfund wiegen kann, wird mit drey Pfund fein gestoßenen Salz, zwey Eßlöffeln voll Kräuterpulver und einem Löffel voll Gewürzpulver sehr gut eingerieben, dann mit dem übergebliebenem Salze in einen Weidling gethan, und genau bedeckt bey Seite kalt gestellt; alle zwey Tage wird es umgewendet, endlich den achten oder zehnten Tag gekocht. Es wird nähmlich in dessen natürlicher Scheibenform mit Spagat fest und gedränkt überbunden in eine angemessene Casserole gethan, mit ein Paar Zwiebeln, wovon eine mit vier Gewürznelken gespickt ist, zwey auf Blätter geschnittenen gelben Rüben, vier weißen Rüben und zwey Petersilienwurzeln belegt, mit acht Lorberblättern gewürzt, endlich mit kaltem Wasser übergossen; nach dem sorgsamen Abschäumen wird das Ganze genau bedeckt, langsam weich gekocht, welches in drey Stunden oder etwas darüber geschehen kann. Es wird nun behuthsam aus dem Sude gehoben, über eine Schüssel gethan, mit dem Wurzelwerk belegt und mit zwey Tunken aufgetischt;

Digitized by Google

und zwar eine dieser Tunken ist jene Buttertunke, die zum Schöpsenschlegel auf englische Art bereitet worden, und die andre, die aus dem Sude, worin das Fleisch gekocht hat, besteht.

Dieses so bereitete Fleisch kann auch kalt präsentirt werden, hierzu kömmt aber eine kalte Senftunke (S. sechster Abschn. Butter- und Öhl-Tunken) oder englischer Senf und sauere Gurken.

Ein englischer Braten, Rindsbraten. (Aloyau à la broche, ou Rot de boeuf.)

Das dem vorhergehenden folgende Stück, nähmlich die Lende bis über einige Rippen hinauf, sammt dem daran befindlichen Lungenbraten wird länglich viereckig zugeschnitten, die inwendige Seite über dem Lungenbraten fingerdick mit dem schönsten Nierenfette belegt, mit kleinen Silberspießchen angespeilt, mit ein Paar Hände voll Salz überall leicht bestäubt und so einige Stunden lang liegen gelassen, dann so gut als nur möglich durch die Mitte der Länge nach an einen starken Spieß gesteckt, (damit es bey dem Braten gleichen Schwung hält und sich gleich drehen läßt), mit vier Mahl über einander mit Butter bestrichenem Papier überlegt, mit Spagat überbunden, und so, wenn das Stück vierzig Pfund wiegt, vier Stunden lang bey starker Gluth langsam drehend gebraten. Das Papier, welches verhindern muß, daß es nicht gleich anfangs eine starke Kruste macht, und späterhin zu viel Farbe bekomme, wird eine halbe Stunde vor dem Ausbraten weggenommen, und das Feuer hell gemacht, damit man dem Braten eine gleiche schöne Farbe geben kann. Er wird dann im vollen Safte und dennoch ausgebraten auf eine lange Schüssel gethan, und mit in dem abtropfenden Fette gebratenen Erdäpfeln belegt. Der während des Bratens entquillende Saft wird abgefettet und besonders beygesetzt. (S. Abschn. Kunst zu braten.)

Wenn dieses Stück fett, von drey bis vierjährigen Ochsen, gehörig abgelegen und gut gebraten ist, so gibt es eine treffliche Schüssel. Viele behaupten, es sey der schmackhafteste Braten.

Digitized

Angenommen, daß er gleich nach der Suppe servirt wird, so darf man diese Äußerung als nicht zu übertrieben annehmen.

Gedämpftes Rindfleisch. (Boeuf à la mode.)

Hierzu nimmt man die Schale, das ist der von der Keule einwärts liegende Theil Fleisch; wenn dieses gut abgelegen ist, so wird es noch überdieß mürbe geschlagen, mit fingerdicken, und anderthalb Finger langen Speckschnitzen, die im feinen Salz und weißen Pfeffer stark umgewälzt sind, ungefähr daumenbreit auseinander der Länge nach schief durchgezogen, und so ganz gespickt mit Spagat gebunden, dann in einer langen Casserole, die mit Speckplatten, Schneidschinken, Zwiebeln, Lorberblättern, Thymian, einem Gliedchen Knoblauch gefüttert ist, gelegt, mit einigen Schnitzen Fleisch und Schneidschinken belegt, mit Gewürznelken, einigen Gliedchen Ingwer, Pfeffer und Muskatblüthe gewürzt, mit Papier und dem gehörigen Deckel gut zugedeckt und ungefähr eine Stunde mit oben und unten angebrachter starker Gluth gedünstet, dann mit altem österreicher Wein angefüllt, und so langsam vier Stunden gedämpft. In der Hälfte dieser Zeit kommen zwölf gleich große geschälte spanische Zwiebeln und eben so viel daumendick und lang gedrehte gelbe Rüben hinzu. Bey dem Anrichten wird diese Garnirung rund um das Fleisch gelegt. Der während dieser Zeit auf die Hälfte eingekochte Saft wird abgezogen, abgefettet, und auf den dritten Theil schnell eingekocht und besonders beygesetzt.

Gedünstetes Rindfleisch, oder die Schale als Stofade. (Boeuf à l'Estoufade.)

Eine Schale, die wie die vorhergehende mürbe geklopft, gespickt und eingerichtet ist, wird dann über stiller Gluth langsam gedünstet, welches wohl sechs Stunden dauern mag, und sich weit besser im abgekühlten Ofen als auf lebender Gluth thun läßt. In dem sehr möglichen Falle, daß sich der aus dem Fleisch quellende Saft zu viel eindünste, wird ein Schöpflöffel voll weißer Wein nachgegossen. Wenn man das Fleisch aus der Casserole nimmt, so wird ein Löffel braune Tunke (S. Abschn. von

Digitized by Google

Tunken) hineingegossen, aufgekocht, durch ein Haartuch geseihet und besonders beygesetzt. Das Stück wird glasirt.

Das gefüllte Tafelstück. (Boeuf à la Cuillère ou en surprise.)

En Surprise mag es von daher heißen, weil es durch seine reguläre Form nichts ahnen läßt, und den ersten Eingreifer überrascht; à la Cuillère heißt es, weil es mit dem Löffel genommen oder gestochen werden kann.

Die mürbe geklopfte, aber ungespickte Schale, wird, wie die à la mode (siehe die vorhergehende) eingerichtet, mit einer Flasche Porto-Wein, und das übrige aber mit altem Österreicher genässet, und noch mehr als die vorhergehende weich gekocht, dann auf eine flache Schüssel gelegt, entbunden, mit einer andern Schüssel beschwert, damit es eine flache Form behalte, und so kalt gestellt. Der abgezogene und abgefettete Saft wird mit drey Schöpflöffeln brauner Tunke vermehrt, langsam gekocht, damit das unreine Fett abgenommen werden kann, dann bis auf zwey und einen halben Löffel am starken Feuer eingekocht und durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt.

Das nun ganz kalt gewordene Fleisch wird nett zugeschnitten, die Oberfläche einen halben Finger dick im Ganzen heruntergeschnitten, das inwendige Stück weit ausgehöhlt, und nur ein fingerdicker Rand rund herum stehen gelassen, dieser Rand dann mit gekochten Speckplatten belegt, und in einem abgekühlten Ofen warm gestellt. Das herausgenommene Fleisch wird auf messerrückendünne Blättchen über den Faden nett geschnitten, mit eben so viel passirten Champignons oder braun eingemachten Gurken (S. Absch. v. Gurken) oder auch gedünstetem breit gekrausten Salat in die obbenannte Sauce gethan, durch leichtes Schwingen vermengt, und in das vom Speck entblößte und glasirte Tafelstück gethan, mit der heruntergeschnittenen Oberfläche des Tafelstücks wieder belegt, so zwar, daß man das darin befindliche Emincé nicht bemerkt. Das Ganze wird noch einmahl

Digitized by Google

glasirt, und rund herum mit glasirten Zwiebeln oder gefülltem Salat (S. Abschn. v. Pflanzen) belegt.

Brustkern auf englische Art. (Poitrine pannée, grillée à l'Anglaise.)

Eine schöne Brust wird sehr weich gedämpft, (S. gedämpftes Fleisch) und mit dem Sud kalt gestellt, dann auf eine flache Schüssel gethan, mit einem flachen Körper belegt, einem Gewichte beschwert, und bis zum Sulzen kalt gestellt. Vorher müssen aber erst die sich so leicht losmachenden Rippen herausgezogen werden. Dann wird es glatt und nett zugeschnitten, auf einen Platefond gelegt und mit einer Aufleg-Tunke, die mit feinen Kräutchen, (S. Kräutchen zu den Coteletten) vermengt ist, überall gleich bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln bestreuet, mit zerlassener Butter bespritzt, dann wieder mit Semmelbröseln überall, wo es sich nur thun läßt, aufgelegt, und so wieder mit genannter Butter bespritzt, mit feinem Salz und Concassé dann leicht durch's Stäuben gewürzt, und im mittelheißen Ofen goldgelb geröstet, welches langsam gehen soll, damit das ganze Stück durch und durch warm werden kann, endlich behuthsam auf die Schüssel gethan. Eine pikante Sauce wird besonders beygesetzt.

Rostbraten. (Côte de Boeuf.)

Von der Lende, der ersten Rippe an, bis unter die Schulter hin, wird das Fleisch mit dem Nahmen Rostbraten bezeichnet. Die Rippen werden ausgelöset, das Fleisch einen halben Finger dick über ihre Breite auf Schnitze geschnitten; mürde geklopft, mit Salz und Concassé bestäubt, in zerlassene Butter getunkt, auf den Rost gelegt und auf starker Gluth schnell abgebraten, in zwey bis drey Minuten umgewendet und eben so gebraten, dann wird ein eygroßes Stück englische Butter (S. Abschn. v. d. Butter) auf die Schüssel gethan, der Rostbraten darüber gelegt und mit Limoniensaft bespritzt. Anstatt englischer Butter kann Sardellenbutter genommen werden. Häufiger aber als Beydes werden die Schalotten gebraucht. Sie werden nähmlich fein geschnitten,

Digitized by Google

in Butter passirt, mit einigen Eßlöffeln voll Weinessig genässet, aufkochen gelassen, mit Salz und Concassé gehoben und darüber gegossen. Doch weil es nur als Zufall betrachtet werden muß, wenn man so ein gutes und mürbes Fleisch, um es auf diese (vielleicht auf die beste) Art zu genießen bekömmt, so wird es meistens wie folgt bereitet. Eine noch leichtere und gewöhnlichere Art der Bereitung ist in meinem Werkchen »Nicht mehr als sechs Schüsseln« enthalten.

Gedünsteter Rostbraten. (Côte de Boeuf à la bonne femme.)

Die Rostbraten werden fingerdick geschnitten, mürbe geklopft, nett zugeschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt und in einem Stückchen Butter stark am Feuer geröstet, so zwar, daß sie eine gelbbraune Kruste bekommen; dann wird ein Paar Löffel voll Weinessig darüber gegossen, zugedeckt, und drey Stunden lang behuthsam gedünstet. Der Saft wird abgefettet und mit einem Stückchen englischer Butter, Glace und Saft von einer Limonie vermengt, darüber gegossen. Von sehr guter Wirkung ist das Durchziehen mit dem Speck, welches dem Fleische Milde und Saft gibt. Der Speck wird nähmlich auf fingerdicke und daumenlange Schnittchen zertheilt, in Salz und weißem Pfeffer eingehüllt, und in die Schnitten Fleisch gesteckt, welche Schnitte sieben bis acht Stückchen solchen Speck fassen können.

Rostbraten mit Rahm-Sauce. (Côte de Boeuf à la Crême aigre.)

Die fingerdick geschnittenen und mürbe geklopften Rostbraten werden mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in einem Stück Butter schnell geröstet, in eine andere Casserole ohne Butter gelegt, dann auf sechs Rostbraten mit zwey Schöpflöffel sauerm Rahm und einem Löffel brauner Brühe (S. Abschn. von Brühen) genässet, mit einem Gliedchen Knoblauch und einem Lorberblatt gewürzt, und so auf starker Gluth bis zum Weichwerden gedämpft. Die Sauce soll spagatdick vom Löffel sich spinnen, und nebst angenehmen Geruch von schön lichtbrauner Farbe seyn, sie wird,

Digitized by Google

wenn die Schüssel aufgerichtet ist, durch ein Haartuch geseihet, und darüber gegossen.

Gedämpfter Rostbraten. (Côte de Boeuf braise.)

Von einer jeden Rippe wird nur ein Rostbraten, folglich so dick als ein jedes Bein sammt dem dazwischen liegenden Fleisch geschnitten, mürbe geklopft, mit fingerdicken Speckschnitten, die in feinem Salz und Concassé, fein geschnittener Petersilie und Schalotten eingehüllt worden sind, durchzogen, nett garnirt in eine mit Schneidschinken und Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Zwiebeln, gelben Rüben und Lorberblatt belegt, gut zugedeckt, und auf der Gluth erst abgedünstet, dann mit altem österreicher Wein genässet, und bis zum gänzlichen Weichwerden gedämpft. Bey dem Anrichten wird der Sud in eine Casserole geseihet, am starken Feuer bis zu einem kräftigen Saft eingekocht, abgefettet, und besonders beygesetzt. Die Rostbraten werden vor dem Anrichten glasirt.

Rostbraten mit Kohl. (Côte de Boeuf aux Choux.)

Die, nach dem vorhergehenden gedämpften Rostbraten werden, nachdem sie auf der Schüssel gerichtet und glasirt sind, mit zierlich gepreßtem Kohl belegt (S. Abschn. von Pflanzen den zum Garniren bestimmten Kohl). Der eingekochte Saft wird mit etwas brauner Sauce vermengt und besonders beygesetzt.

Rostbraten mit durchgeschlagenen Linsen, wie auch

Rostbraten mit glasirten gelben Rüben, den vorhergehenden gleich. Der abgefettete Saft wird besonders beygesetzt.

Rostbraten mit Malaggawein. (Côte de Boeuf au vin de Malaga.)

Sechs zum Dämpfen eingerichtete Rippen (S. gedämpfte Rostbraten) werden mit einer Bouteille Malaggawein genässet und weich gedämpft (S. die vorhergehende), um aber einen jeden Ausflug des Dampfes zu verhüthen, wird der Deckel der Cas-

Digitized by Google

ferole verpappt. Daß diese Rostbraten sehr rein zugeschnitten, glasirt und zierlich angerichtet werden müssen, darf wohl nicht erst empfohlen werden, wie auch, daß die Bereitung behuthsam mit vieler Reinlichkeit geschehe. Der Saft wird zur Reduction eingekocht, und mit der Hälfte so viel brauner Tunke (S. Abschnitt von Tunken) vermengt, es muß eine klare, der Glace ähnliche, sich spinnende Sauce geben.

Rostbraten mit Zwiebeln. (Côte de Boeuf à la Provençale.)

Sie werden fingerdick geschnitten, mürbe geklopft, nett zugeschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt, und in Öhl eingetunkt, auf eine Schüssel mit spanischen Zwiebeln, grüner Petersilie und einem Lorberblatt, sechs bis acht Stunden mürbe gelegt, sodann an starker Gluth schnell gebraten. Darüber kommen von sechs spanischen Zwiebeln geschnittene Ringchen, die gesalzen, in Mehl leicht eingehüllet, in sehr heißem Öhl gebacken, dann in einer Casserole mit vier Eßlöffeln Weinessig und zwey Löffeln Glace zwey Minuten lang aufgekocht worden sind. Diese Art Rostbraten kann sehr wohl mit allen braunen, besonders pikanten Saucen aufgetischt werden.

Rostbraten mit Rocambole. (Côte de Boeuf aux Rocamboles.)

Die sehr abgelegenen Rostbraten werden denen vohergehenden gleich auf einem halben Finger dünne Schnitten getheilt und recht mürbe geklopft, mit feinem Salz und weißem Pfeffer an beyden Seiten leicht bestäubt, endlich in zerlassene Butter getaucht, und über einen Rost auf starker Gluth schnell abgebraten. Auf der Schüssel aufgerichtet, werden sie glasirt, und in folgender Tunke aufgetischt.

Es werden zwanzig Rocambolen auf feine Fäden gespalten und geschnitten, in acht Loth Butter über starkem Feuer schnell passirt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, endlich mit vier Eßlöffeln voll starkem Essig aufgekocht, mit zwey Löffeln Glace gehoben, und so unter die Rostbraten gegossen.

Digitized by Google

Rostbraten mit Aspic. (Côte de Boeuf à la gelée.)

Ein drey Rippen starkes Stück des schönsten Rostbratens wird mürbe geklopft, rein zugeschnitten, und die beyden Rippen ausgelöst, so daß nur die mittlere Rippe bleibt, die dann gehörig gestutzt, und das zwey Finger breit vorspringende Bein rein geschaben wird. Das Stück wird nun mit weißem Pfeffer und feinem Salze bestäubt, mit Speckplatten überlegt, in die gefälligste runde Form gebunden, und nun dem vorhergehenden gleich gedämpft, mit dem Unterschiede zwar, daß hier zwey Schöpflöffel Suppe, eben so viel weißer Wein, und ein Glas voll Madera-Sec oder Portowein genommen wird, auch die Würze von Gewürznelken und Neugewürz nebst Ingwer wird stärker gehalten. Nach dem vollkommenen Weichdämpfen wird dieser Rostbraten sammt dem Sude kalt gestellt. Endlich, wenn das obenschwimmende Fett gestockt, und die Sulz schon stocken will, so wird das Fleisch heraus genommen, aufgebunden, reinlich zugeschnitten, mit laulicher Glace bestrichen, und so mit der schöneren Seite oben auf über fein gehackte Aspic über eine Schüssel gestellt; über die Oberfläche wird eine schöne leichte Verzierung angebracht, und an dem Rand der Schüssel mit schönen Schnitten Fleischsulz eingefaßt. Eine Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Öhl-Tunke.)

Lungen-Braten. (Filet de Boeuf à la broche.)

Inwendig an dem Rückenbeine in der Lende, vom Schlußbein an bis an die erste Rippe, liegt dieß zarte Stück in einer schmalen und langen Form; es ist seiner lockern Bildung wegen zum Kochen unvortheilhaft, dagegen als Beefs-teakes (wie es die Engländer fast ausschließlich brauchen, und à la Broche bey den Franzosen) unvergleichlich.

Von dem Rückenbein abgelöst, wird es mit der dünnen, fein faserigten Haut auf die Tafel gelegt, mit der linken flachen Hand nieder und gleich gedrückt, dann wird mit dem scharfen Messer zwischen dieser sehr dünnen Haut und dem Fleisch eingeschnitten, und so unter einer leichten Bewegung, indem die Fläche

Digitized by Google

des Messers auf die Tafel gehalten wird, von einem Ende bis zum andern die Haut papierdünn vom Fleisch gelöset. Diese so glatt zugeschnittene Seite wird fein gespickt (S. Abschnitt vom Spicken), mit Salz und Concassé leicht bestäubt, an ein dünnes Spießchen, etwas zusammen geschoben, angesteckt, an einen großen Spieß gebunden, und mit zwey Bogen Papier, die mit Butter bestrichen sind, überwunden. Wenn das Stück stark ist, muß es bey starker Gluth eine Stunde lang braten; eine Viertelstunde vor dem völligen Ausbraten wird das Papier abgenommen, um dem Braten bey hellem Feuer eine schöne Farbe geben zu können; hierzu können alle pikante Tunken (S. Abschn. von Tunken) gebraucht werden.

Lungen-Braten mit saurem Rahm. (Filet de Boeuf à la Crême aigre.)

Der vorhergehende Lungen-Braten wird über die Hälfte ohne Papier schnell überbraten, mit saurem Rahm begossen, dann in eine Casserole gethan, mit drey Viertelmaaß Rahm und vier Eßlöffel voll starkem Weinessig begossen, mit vier Lorberblättern, Salz, Concassé, einem halben Gliedchen Knoblauch und Limonienschalen gewürzt, und so über starker Gluth so lange dämpfen gelassen, bis der Rahm eine braune Sauce bildet, und auf ein Drittheil eingekocht ist, alsdann wird sie durch ein Haartuch geseihet; in Ermangelung einer schönen Farbe, mit schwarzer Glace gehoben, und das Filet damit begossen. Der Lungen-Braten wird oft in eine Säuerung eine Zeit lang gelegt, dann gehörig gebraten, und häufig mit der Hälfte Rahm und der Hälfte Sauerbrühe begossen; der abgetropfte Saft wird dann als Tunke beygesetzt.

Gedämpfter Lungen-Braten. (Filet de Boeuf braisé.)

Der zum Braten zubereitete ungespickte Lungen-Braten wird mit fingerdicken und langen, in Salz, Pfeffer, geschnittenen Schalotten und grüner Petersilie, eingehülltem Speck, schief der Länge nach, daumenbreit aus einander, durchgezogen, mit

Digitized by Google

Spagat überbunden, in eine mit Speckplatten, einigen Schnittchen Rind- und Kalbfleisch und Schneidschinken gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten belegt, mit ein Paar Zwiebeln, Petersilienwurzeln, gelben Rüben, einem Kopf Sellerie, zwey Lorberblättern, acht Gewürznelken, einem Kaffehlöffel voll Pfeffer, und einigen Wurzeln Ingwer gewürzt, und so lange mit unten und oben angebrachter Gluth gedünstet, bis der Saft, der sich anfangs leicht einfindet, rein eingedünstet ist; dann mit einer Maaß österreichischem Wein genässet, und bis zum völligen Weichwerden gedämpft.

Als Garnirungen werden Kohl in verschiedener Form, Sprossenkohl, gemischte grüne Speise, gefüllter Salat u. dgl. mehr gebraucht. Der Lungen-Braten wird immer nett zugeschnitten, glasirt und zierlich belegt; zu einer jeden Garnirung kommt eine braune geklärte Tunke.

Lungen-Braten mit einer Montglas. (Filet de Boeuf à la Montglas.)

Von zwey ausgesuchten starken Lungen-Braten werden nur die dickeren Hälften gedämpft (S. d. gedämpften Lungen-Braten), und in ihrem Sude ganz kalt gestellt, dann herausgenommen, rein zugeschnitten und ausgehöhlt, so daß nur einen kleinen Finger dick rund herum Fleisch bleibt, das einen hohen Rand bildet; es wird mit Speckplatten bedeckt, und im abgekühlten Ofen warm gestellt; der Saft wird abgeseihet, abgefettet, mit drey Schöpflöffeln voll brauner Tunke (S. Abschn. von den Tunken) vermehrt, und langsam gekocht, damit das Unreine aufsteigen und abgenommen werden kann; die Tunke, welche klar seyn soll, wird dann bis auf zwey Schöpflöffel am starken Feuer eingekocht, und in eine Sauce-Casserole durch ein Haartuch gepreßt. Von dem herausgeschnittenen Fleische wird ein Schöpflöffel voll zu sehr kleinen gespitzten Würfeln geschnitten, eben so viel und so geschnittener Champignons (S. Abschnitt von den Ingredienzen), so geschnittener in Butter passierter Trüffeln, und eben so viel gepöckelter weichgekochter Zunge werden mit Salz und

Digitized by Google

Concassé gehoben und in die Sauce gethan, leicht geschwungen, endlich in den von dem Speck nun entblößten Lungen-Braten gethan, das Ganze glasirt, und so aufgetischt.

Lungen Braten mit Malagga-Wein. (Filet de Boeuf au vin de Malaga.)

Der schöne, große, nett und rein zugeschnittene Lungen-Braten wird, dem gedämpften gleich, gespickt, in die Casserole eingerichtet und gedämpft (S. den vorhergehenden gedämpften Lungen-Braten). Anstatt des österreichischen Weines kommt Malagga-Wein. Nach dem Weichdämpfen wird der Saft abgeseihet, abgefettet, und bis auf einen Schöpflöffel voll am starken Feuer eingekocht. Das Beleg des gedämpften Rindfleisches wird um den Lungen-Braten zierlich gelegt, und der Saft besonders beygesetzt. Häufiger wird aber noch dieser Lungen-Braten nur mit seinem Safte ohne eines Beleges aufgetischt.

Lungen-Braten mit durchgeschlagenen Zwiebeln. (Filet de Boeuf en Miroton garni d'un Purée d'Oignons.)

Der gedämpfte und nett zugeschnittene Lungen-Braten (S. den vorhergehenden ged. Lungen-Braten) wird über den Faden auf halbe fingerdicke Scheiben geschnitten, und in eine Silber-Casserole rundlaufend im Kranze gelegt; der abgezogene Saft wird auf Glace eingekocht, dann darüber gegossen, mit Speckplatten belegt, und bis zum Gebrauche im abgekühlten Ofen warm gestellt; bey dem Anrichten wird der Speck wegegenommen, die Casserole auf die Schüssel gestürzt, und bey behuthsamem Aufheben der Lungen-Braten, der durch das Übereinanderlegen einen regulären Kranz bildet, in schöner Form gelassen; das allenfalls in der Mitte sich sammelnde Fett wird ausgetunkt, und das Ganze glasirt; in die Mitte kommen durchgeschlagene weiße Zwiebeln (S. Abschnitt von den durchgeschlagenen Hülsenfrüchten).

Digitized by Google

Lungen-Braten-Schnitten oder Beef-steaks.

Ein starker, fetter sehr abgelegener Lungen-Braten wird zu fingerdicken Schnitzen über den Faden geschnitten, mürbe und etwas breit gepracket, nach sorgfältiger Abnahme der nervigten Haut nett zugeschnitten, auf eine Schüssel gelegt, mit feinem Salz, Concassé, einigen Lorberblättern und Thymian gewürzt, mit Öhl begossen, und mittelst eines, mit feinem Öhl bestrichenen Papiers bedeckt, und so unter öfterm Umwenden sechs bis acht Stunden mürbe werden gelassen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird eines an das andere auf den Rost gelegt, und auf starker Gluth schnell gebraten; zwey Minuten sind für eine Seite hinlänglich, dann eben so lange für die andere. Auf die Schüssel kommt ein eygroßes Stück englische Butter (S. Abschnitt von der Butter), die Beef-steaks werden darüber gelegt, mit Limoniensaft bespritzt und glasirt; die Veilchenbutter ist etwas seltener, aber zu den Beef-steaks sehr angenehm. Die Blättchen der frisch gepflückten Veilchen werden mit eben so viel Butter, als sie zusammengepreßt betragen, vermengt, kein Salz und Limoniensaft darf beygemischt werden, sie kommt wie die englische auf die Schüssel, und eben so die Beef-steaks darüber.

Geschwungener Lungen-Braten. (Une Sautée de Filet de Boeuf.)

Die vorhergehenden Beef-steaks werden etwas dünner geschnitten, auch dünner gepracket, und sehr rein parirt, dann mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, und in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit zerlassener Butter begossen, und mit einem rund geschnittenen mit Butter bestrichenen Papier belegt; bey dem Anrichten werden sie am starken Feuer von beyden Seiten geschwungen, bis sie unter dem Finger sich fest fühlen lassen. Dann wird die Butter abgeseihet, ein halber Schöpflöffel braun geklärte Tunke nebst einem eygroßen Stück Glace, und der Saft einer halben Limonie darüber gethan, bis zum Zerfließen der Glace unter immerwährender Bewegung

am Feuer gelassen, und nun im Kranze zierlich angerichtet; die durch ein feines Haartuch geseihte Tunke wird darüber gegossen.

Kalter Lungen-Braten mit Fleischsulz. (Filet de Boeuf à la Gelée.)

Ein großer und schöner Lungen-Braten wird dem zum Dämpfen bestimmten gleich gespickt und zugeschnitten, mit der kleinen Abweichung zwar, daß hier die Hälfte Speck weniger genommen, und diese Hälfte aber durch Schneidschinken ersetzt wird. Das Dämpfen, wozu die Brühe mit einem Glas Portowein vermehrt wird, geschieht dem vorhergehenden gleich. Nach dem vollkommenen Weichkochen wird das Ganze an einen kühlen Ort gestellt; nnd dann erst, wenn das Fett stockt, wird das Fleisch heraus genommen, und zwischen zwey Porzellanschüsseln gethan, und mit etwas beschwert, daß es bey dem gänzlichen Erkalten des Lungen-Bratens in schöner flacher Form bleibe. Es wird sonach der Speck und Spagat abgelöst, das Fleisch rein zugeschnitten, kalt glasirt, und auf eine Schüssel über fein gehäckelte Fleischsulz gelegt, die Oberfläche dann mit Fleischsulz zierlich belegt, und die Schüssel rund herum mit schönen Schnitten Fleischsulz eingefaßt.

Da aber der Lungen-Braten gar selten so schön und groß ist, daß man ihn in seiner ganzen Länge auftischen könnte, so wird er gewöhnlich rund zusammen gedreht, gedämpft, und dann auf runde Schüsseln angerichtet. Eine Öhl-Tunke (S. Abschnitt von den Butter-Tunken) wird besonders beygesetzt.

Gedämpfte Rindszungen. (Langue de Boeuf.)

Die vorerst rein gewaschenen Rindszungen werden in viel gesalzenem Wasser langsam zwey bis drey Stunden lang gekocht (nach dieser Zeit läßt sich erst die grobe Haut herunter schälen), nach dem Herunterschälen dieser Haut werden sie erst in einer Presse gar gekocht, dann der Länge nach in ihrer Mitte von einander geschnitten, auf eine Schüssel gelegt und glasirt;

Digitized by Google

eine der pikanten Saucen wird beygesetzt, oder auch auf die Schüssel gegossen.

Rindszungen im Papier. (Langue de Boeuf en Papillotes.)

Die den vorhergehenden gleich weich gekochten Zungen werden auf halbe fingerdünne Blätter über den Faden geschnitten, mit dem Kräutchen in Papier (S. Abschnitt von den feinen Kräutchen) eine Viertelstunde lang geschwungen, dann wie die Kalbscoteletten in's Papier (S. Abschnitt von den Kalbscoteletten in Papier) eingemacht und langsam gebraten.

Ich hörte bey meinem Aufenthalte in Paris von Rindszungen en Cartouches sprechen, und dieß im Tone einer Wichtigkeit, die meine Neugierde um so mehr reitzte, als ich bey strengster Analyse nichts Homogenes einer Rindszunge mit einer Cartouche finden konnte. Nach vielfältigem Nachfragen ergab es sich, daß die Zunge bloß auf kleine fingerlange Stückchen mit feinem Kräutchen (S. Abschnitt von den feinen Kräutchen) in Papier eingehüllet und auf dem Roste gebraten, folglich eine natürliche Zunge im Papier war, und wegen einer entfernten Ähnlichkeit mit der Form einer Cartouche den Nahmen führte.

Es geschieht so oft, daß aus speculirender Erfindungssucht den bekanntesten Sachen andere Nahmen gegeben werden, die dann der übrigen Welt unkenntlich und neu scheinen. Möchte sich keiner der jungen Künstler auf so eine Art überraschen lassen; die mindeste Auseinandersetzung macht sogleich alles klar.

Geschwungene Rindszungen. (Sautée de Langue de Boeuf.)

Die weich gekochten Zungen (S. die vorhergehenden Rindszungen) werden auf halbe Finger dünne Blättchen geschnitten, in eine Schwung-Casserole, die mit feinem Kräutchen (S. Abschnitt v. f. Kräutchen) begossen worden ist, gelegt, mit dem übrigen Theil des Kräutchens begossen, mit rund geschnittenem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Anrich-

Digitized by Google

ten an einem kühlen Orte aufbewahrt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf mittelstarkem Windofen fünf Minuten lang geschwungen, Stück für Stück umgewendet, und wieder so lange geschwungen, so zwar, daß das Wässerige des Kräutchens vertrocknet; drey Theile der Butter werden dann herabgeseihet, und anstatt dieser ein Schöpflöffel braun geklärter Tunke nebst einem Stücke Glace und Limonienſaft dazu genommen, alles durch leichtes Schwingen vermengt, die Zungen dann rundlaufend angerichtet, und die Tunke darüber gegossen.

Rindszungen am Roste. (Langue de Boeuf pannée grillée.)

Die weich gekochten Zungen (S. die gedämpften Rinds-Zungen) werden kalt von einander geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in zerlassene Butter eingetaucht, mit weißen Semmelbröseln aufgelegt, und auf dem Roste gebraten; oder auch zu halb fingerdünnen Blättchen geschnitten, in Butter getaucht, mit Semmelbröseln belegt, und dann schnell gebraten. Beyde können als selbstständiges Gericht, oder auch als Beleg auf Zugemüse gebraucht werden.

Rindszungen mit Krän. (Langue de Boeuf au Resort.)

Die aus dem Sude kommenden abgeschälten Zungen (S. die gedämpften Rinds-Zungen) werden von einander geschnitten, auf die Schüssel gelegt, mit geschabtem Krän bestreuet und aufgetischt. Ein kalter Essigkrän wird besonders beygesetzt.

Rindszungen auf italienische Art. (Langue de Boeuf à l'italienne.)

Die gedämpfte und in ihrem Sude vollkommen erkaltete Zunge (S. d. vorhergehenden) wird auf Daumen schmale Streifen getheilt, und diese messerrückendünn blättrig überschnitten oder geblättert. Es wird nun in die Tiefe einer Schüssel oder in eine Silber-Casserole etwas geriebener Parmesankäse gestreut, über diesen wird eine fingerdicke Schichte der geblätterten Zunge

gethan, mit feinem Salz, etwas wenigem weißen Pfeffer bestäubt, mit der klaren Brühe des Sudes bespritzt, dann wieder mit dem Käse einen halben Finger hoch bestäubt, und so fort, bis die ganze Zunge aufgegangen ist, nur wird die Oberfläche stark mit Käse bestreut, mit zerlassener Butter bespritzt, und im Ofen eine Stunde lang gebacken. Der Käse muß schmelzen, und die Oberfläche eine schöne Kruste bilden.

Ochsenschweif mit Hoschepot. (Queue de Boeuf en Hochepot.)

Der gliedweise geschnittene Ochsenschweif wird eine Viertelstunde im Wasser weich gekocht, rein geputzt, nett zugeschnitten, in eine Casserole mit einigen Schnitzen Rind- und Kalbfleisch und Schneidschinken, unten aber mit Speckplatten und spanischen Zwiebeln eingerichtet, mit zwey gelben Rüben, Petersilienwurzeln und einem Kopf Sellerie belegt, mit zwey Gewürznelken, etwas Neugewürz, Ingwer, Lorberblatt, Thymian und Salz gewürzt, mit einer Maaß österreicher Wein genässet, und so langsam, mit unten und oben angebrachter Gluth, vier bis fünf Stunden gedämpft, dann Stück für Stück aus dem Sude auf ein Tuch gelegt, damit die Feuchtigkeit abfließe, und auf eine Schüssel hoch aufgeschichtet. Darüber kommt ein Hoschepot (S. Abschn. von den Wurzeln und Knollen). Um dieser Schüssel etwas mehr Schönheit zu geben, werden zwey Finger hoch gleichdicke gelbe Rüben zierlich geschnitten, auf Glace gekocht (S. eben daselbst), und inwendig an dem Rande der Schüssel eine an die andere gestellt, so, daß das Übrige wie in einer Einfassung zu liegen kömmt. Die Tunke darf nicht über den Rand steigen.

Ochsenschweif mit Linsen. (Queue de Boeuf aux Lentilles.)

— — Mit Zwiebeln.
— — Mit Kohl.
— — Mit Kartoffeln.

Alle den ersten gleich; eine braune Tunke wird besonders beygesetzt.

Digitized by Google

Ochsenschweif in Pastete. (Pâté chaud des Queues de Boeuf.)

Kömmt bey der Bäckerey unter dem Artikel der warmen Pasteten vor. (Siehe zweyten Theil, oder Kunstbäckerey.)

Weiß eingemachte Obergaumen. (Palais de Boeuf à la Poulette.)

Die zum Ragout bereiteten Obergaumen (S. Abschnitt von den Ingredienzen) werden in einer legirten Sauce (S. Abschnitt von den Tunken) leicht geschwungen, mit Limoniensaft, Salz, Concassé, Glace und mit ein wenig sehr fein geschnittener, abgekochter grüner Petersilie gewürzt, in einer Butter-Pastete (S. Abschnitt von der Butter), Reiß-Casserole (S. Abschnitt von der Reiß-Cass.), Brotkruste (S. Abschnitt von den Krusten), oder sonst einer Silber-Casserole kochend heiß angerichtet.

Obergaumen in Beschamelle. (Palais de Boeuf à la Béchamelle.)

Werden den vorhergehenden ganz ähnlich bereitet, statt der legirten Sauce wird Beschamelle genommen (S. Abschnitt von den Tunken); aber der Limoniensaft und die grüne Petersilie weggelassen.

Obergaumen mit Sardellen. (Palais de Boeuf aux Anchoix.)

Die zum Ragout bereiteten Obergaumen (S. Abschnitt von den Ingredienzen) werden in einer geklärten Tunke (S. Abschnitt von den Tunken), die etwas mehr eingekocht worden ist, als jene unter dem Abschnitt der Tunken befindliche, mit einem eygroßen Stück Sardellen-Butter unter leichtem Schwingen vermengt, mit Salz, Concassé und Glace gehoben, und in einer Bordur-Kruste (S. Abschnitt von den Krusten) oder Silber-Casserole angerichtet.

Digitized by Google

Obergaumen auf Lyoner Art. (Palais de Boeuf à la lyonaise.)

Die zum Ragout bereiteten Obergaumen (S. Abschnitt von den Ingredienzen) werden mit stark gehobenen, durchgeschlagenen braunen Zwiebeln (S. Abschnitt von durchgeschlagenen Hülsenfrüchten) in einer Bordur-Kruste, oder Silber-Casserole angerichtet.

Obergaumen auf französische Art. (Palais de Boeuf au Gratin.)

Die abgeschälten und rein geputzten Obergaumen werden in der Presse (S. Abschnitt von der Einsäurung) weich gekocht; wenn sie in dieser Presse ausgekühlt sind, so werden sie auf ein reines Tuch gelegt, um das Flüssige abzuleiten, und dann auf papierdünne Fädchen geschnitten. Acht Schöpflöffel voll derley geschnittener Gaumen werden mit drey Schöpflöffel kochend heißer Beschamelle vermengt; mit Salz, Concassé und Glace stark gehoben und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Auskühlen, wenn sie fest gesulzt sind, werden sie hoch auf eine Silberschüssel aufgeschüttet, mit dem Messer etwas glatt gestrichen, mit feinen Semmelbröseln bestäubt, mit zerlassener Butter bespritzt, und dieses dreymahl wiederhohlt, so zwar, daß die Oberfläche eine anderthalb Messerrücken dicke Kruste bilde. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Schüssel in den heißen Ofen gestellt, damit das Gericht eine lichtbraune Farbe bekomme. Da die Silberschüsseln nicht immer zu haben sind, und das Porzellan im Ofen gerne springt, so ist es rathsam, von Weißblech eine derley Schüssel, aber ohne Rand, machen zu lassen, welche in die Vertiefung der Porzellanschüssel hinein paßt, auf solche Art läßt sich dieses Gericht recht gut besorgen.

Croketten von Obergaumen. (Croquettes de Palais de Boeuf.)

Die zu dem Ragout bereiteten, und in der Presse ganz erkalteten Obergaumen (S. Abschnitt von den Ingredienzen) wer-

Digitized by Google

den auf kleine Würfel geschnitten. Vier Schöpflöffel derley kleine Würfel werden mit der Hälfte so viel, eben so geschnittenen und in Butter passirten Trüffeln, und drey Schöpflöffel dick eingekochter, stark mit Salz, Concassé und Glace gehobenen Beschamelle (S. Abschnitt von den Tunken) vermengt. Wenn diese Vermischung bis auf eine gewisse Feste gesulzt ist, so werden fingerlange und eben so dicke Würstchen daraus gemacht, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, dann in abgeschlagene, durch ein Haartuch gepreßte, und etwas gesalzene Eyer eingetunkt, und nochmahls stark mit Semmelbröseln aufgelegt, und so auf eine Schüssel gethan, und damit die Luft nicht auf sie wirke, mittelst eines mit Butter bestrichenen Papiers bedeckt, und an einen kühlen Ort gestellt. Bey dem Anrichten werden sie in sehr heißem Schmalz schnell gebacken und zierlich angerichtet. Darüber kommt eine Hand voll grün gebackener Petersilie. Man kann ihnen auch die Form einer Birne, eines Apfels oder einer Kirsche u. dgl. geben, ein dünnes Beinchen aus den Rippen der Hühnchen bildet den Stängel.

Rollirte Obergaumen. (Roulade de Palais de Boeuf.)

Sie werden, wie es schon bey den Ragouts gesagt worden ist, in kochend heißem Wasser so lange gelassen, bis sich das dünne Häutchen herunter lösen läßt, dann der Länge nach von einander geschnitten, das gestockte Blut heraus genommen, die Bänder, wo sie zu dick sind, gespalten, alles Zottige weggeschnitten, und so gleich lang und gleich dick in anderthalb Finger breite Streifchen geschnitten, und in der Presse (S. Abschnitt Einsäuerungen) langsam weich gekocht. Nach dem gänzlichen Auskühlen und Abtrocknen werden sie messerrückendick mit feiner Fasche (S. Abschnitt von der Fasche) bestrichen, zusammengerollet, und auf ein Schüsselchen von Silber ohne Rand, das in die Vertiefung einer andern Schüssel paßt, und das nun einen Finger hoch mit Fasche bestrichen ist, rund herum aufgestellt, mit feinen Speckplatten belegt, mittelst eines mit Butter bestrichenen Papiers überbunden, und so im abgekühlten Ofen drey Viertelstunden

Digitized by Google

langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird das Papier und der Speck abgenommen, das in der Mitte gesammelte Fett mit einem Tuch ausgetunkt, das Ganze glasirt und mit geklärter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunke) in ihrer Mitte aufgetischt. Um zugleich eine zierliche Schüssel daraus zu bekommen, wird eine jede Rolle oben mit Fasche glatt bestrichen, und mit Trüffeln geschmackvoll belegt, dann erst die Rollen zusammengestellt; es muß eine jede Rolle auf eine andere Art verziert seyn. Bey dem Zusammenstellen muß berücksichtiget werden, daß das Ende immer gerade an eine andere Rolle festgestellt wird, um, wenn die Fasche anschwillt, das Auseinandertreiben oder Aufwickeln zu verhüthen.

Sechszehnter Abschnitt.

Vom Kalbe.

Ländlich, sittlich! Ein Sprichwort, das viel Löbliches haben mag, nur nicht allgemein autorisirt seyn sollte! Wenn ich einem von unsern Oekonomen sage: daß die Franzosen, Niederländer, Holländer, Engländer, Schweitzer u. a. m. das Kalb länger bey der Mutter lassen, ja selbst dem zum Schlachten bestimmten Kalbe die Milch von zwey auch drey Kühen ganz überlassen, so wird man mir antworten: Ländlich, sittlich; — und wer so was sagt, will nichts weiter darüber hören. Bey uns werden die Kälber im Durchschnitte zwischen drey und vier Wochen geschlachtet. Die des Bessern Unterrichteten lassen sie wohl fünf bis sechs Wochen alt werden, und diese sind es, welche uns das beste Kalbfleisch liefern.

Die Niederländer hingegen lassen ihre Kälber vier Wochen bey der Mutter, geben dann die Milch von einer andern Kuh hinzu, und zuletzt vermehren sie dieselbe mit zwey darin abgeschlagenen Eyern, und noch später mit geweichten Semmeln. Dagegen wiegen ihre Kälber in Zeit von zwey Monathen zwey Centner, wo hingegen die unsern in vier Wochen kaum sechzig Pfund schwer sind. Aus diesem geht hervor, daß man bey dieser Ver-

Digitized by Google

fahrungsart nie ein sehr schönes, weißes feines Kalbfleisch, voll des köstlichsten Geschmackes, erhalten könne.

Da es so viele fremde Köche hier gibt, so läßt sich's hoffen, daß sie mit der Zeit zu einer günstigen Veränderung beytragen werden.

Heißgesottener oder sauergekochter Kalbskopf. (Tête de Veau au blanc, ou au naturel.)

Ein schöner, großer, weißer, rein geputzter Kalbskopf wird zwischen dem Kinnbein aufgeschnitten, über die Nase bis unter die Augen die Haut von dem Beine abgelöset, die Kinnbeine herausgeschnitten, und die Nase unter den Augen abgehauen. Die Haut wird wieder zusammen genähet, und so viel möglich in die erste Form gebracht; sodann in vielen laulichten Wassern ein Paar Stunden lang abgewässert, dann in einem andern Wasser eine halbe Stunde lang weiß gekocht (blanchirt), wieder in's kalte Wasser gethan, nach dem Auskühlen gut abgetrocknet, mit abgeschälten Limonien-Scheibchen belegt, in ein Seihtuch, das mit dünnen Speckplatten belegt ist, eingebunden, und in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäurung), die mit der Hälfte Weineffig genässet worden ist, anderthalb bis zwey Stunden langsam gekocht, oder vielmehr so lange bey dem Feuer gelassen, bis die Haut unter dem Drucke des Fingers etwas spröde weicht. Nach einigem Abkühlen in der vom Feuer gestellten Presse wird der Kopf endlich herausgenommen, aufgebunden, der Bindfaden und alles, was unrein seyn könnte, von der Haut abgenommen, auf eine Schüssel gethan, mit grüner abgezupfter Petersilie bestreut, und so aufgetischt. Eine Pfeffertunke (S. Abschn. Tunken) wird besonders beygesetzt.

Faschirter Kalbskopf. (Tête de Veau farcie.)

Der rein geputzte, durchaus sehr weiße Kalbskopf (S. den vorhergehenden) wird zwischen den Kinnbeinen aufgeschnitten, und behuthsam, damit die Haut keine Wunde bekömmt, gar ausgelöset. Die Augen müssen an der Haut bleiben, dann unter dem Kinn und dem Maul zugenähet, die Ohren über die Hälfte ge-

Digitized by Google

stutzt, und sorgsam eingemacht; nun wird der ganze Kopf mit Godiveau-Fasche (S. Absch. Fasche), angefüllet, so viel wie möglich in die erste Form gebracht, am Rumpfe mit dicken Speckplatten belegt, rund herum eingenähet, mit Limoniensaft bestrichen, und in eine mit Speckplatten belegte Serviette, fest und der natürlichen Form angemessen, eingebunden, endlich in einer Presse (S. Absch. v. d. Einsäuerung) zwey bis dritthalb Stunden sehr langsam gekocht, sonach eine Viertelstunde vom Feuer zum Auskühlen stehen gelassen, dann aufgebunden, gereinigt auf die Schüssel gethan, mit grün abgezupfter Petersilie bestreut, und eine italienische Tunke (S. Abschn. Tunken) beygesetzt.

Weiß eingemachter Kalbskopf. (Tête de Veau fricassée.)

Der nach dem vorhergehenden, ausgelöste Kalbskopf wird eine halbe Stunde lang in Salzwasser weiß gekocht, auf handbreite Stücke geschnitten, und in der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäurung) weich gekocht; aus der Presse dann in eine mit Salz, Concassé, Glace und Limoniensaft gehobene legirte Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) gethan, leicht durcheinander geschwungen, und in eine Bordur von Butterteig (S. Abschn. v. d. Butterteig), eine Kruste oder eine Silber-Casserole angerichtet. Daß die Form der Stücke gefällig und sehr nett zugeschnitten, wie überhaupt das Ganze mit einer strengen Reinlichkeit behandelt werden muß, darf den Fleißigen nicht erst empfohlen werden.

Kalbskopf mit Rahmtunke. (Tête de Veau à l'allemande.)

Der nach dem vorhergehenden, stückweise zugeschnittene und in der Presse weich gekochte Kopf, wird auf eine tiefe Schüssel oder in eine Casserole angerichtet, mit der sauern Rahmtunke (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken) begossen, und mit auf kleine Würfel geschnittenen, in Butter gelb gebackenen Semmeln bestreut.

Digitized by Google

Kalbskopf auf englische Art. (Tête de Veau en Tortue.)

Die Engländer bereiten eine Art großer Meerschildkröten auf eine vorzügliche Art zu. Die Franzosen haben einen Kalbskopf auf die nähmliche Art zugerichtet. Endlich ist es so weit gekommen, daß der Kopf nur eine unbedeutende Unterlage gibt, und das Ragout eines der kostspielig-prächtigsten Gerichte bildet. Der mit vielem Fleiße rein geschnittene und sehr weiß abgekochte Kalbskopf (S. den vorhergehenden) wird in eine schön dressirte Pastete von ovaler Form gethan, und das Ragout (S. Schildkröten-Ragout) in schöner, ungezwungener Ordnung darüber angerichtet.

Gebackene Kalbsfüße. (Pieds de Veau frits.)

Ob man schon an den Füßen kein Fett bemerkt, so ist dennoch sehr darauf zu sehen, daß sie von einem gut genährten Kalb, stark und von sehr weißer Haut sind. Sie werden über und unter den Knochen der Länge nach aufgeschnitten, in gesalzenem vielen Wasser langsam weich gekocht. Bey dem Kochen muß darauf gesehen werden, daß sie zwar weich, aber dennoch etwas spröde unter dem Finger weichen, denn so unangenehm und geschmacklos sie bey unzulänglichem Kochen sind, eben so ekelhaft und widerstehend werden sie bey dem Überkochen, wo sie leimähnlich aufgelöst von einander fließen. Sie werden in ihrem Sude bis zum Lauwerden gelassen, dann von den Beinen gelöset, auf zwey fingerbreite Stücke überschnitten, in einer irdenen Schüssel mit Salz und Conc-ssè bestäubt, mit grün gezupfter Petersilie, spanischen Zwiebeln auf Ringchen geschnitten und mit einem Lorberblatt belegt, mit Limoniensaft gesäuert, manchmahl durcheinander geschwungen, und stets mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, um die Einwirkung der Luft, die sie trocknet und braun färbt, aufzuhalten. Eine Weile vor dem Anrichten werden sie, in einem Tuch mit Mehl, durch ein gewisses Auf- und Abschleudern abgetrocknet, in abgeschlagene, ein wenig gesalzene Eyer getunkt, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, und im Schmalz über mittelstarkem Feuer lichtbraun

Digitized by Google

gebacken, dann zierlich über eine Schüssel gerichtet. In ihre Mitte kommt eine Hand voll gebackener grüner Petersilie. Häufig werden sie so als Beleg auf Grünspeisen gebraucht.

Heißgesottenes oder sauergekochtes Kalbsgekröse (Fraise de Veau à la Vinaigrette.)

Es wird einige Stunden im lauen Wasser gewässert, in einer großen Menge andern Wassers eine Viertelstunde weiß gekocht, wieder in kaltes Wasser gethan, um es weiß und besonders ohne allen Geruch zu erhalten; dann wird es aufmerksam durchsucht und gereinigt, sonach auf zwey Finger kleine Stücke geschnitten, in eine Casserole zusammengelegt, mit einer spanischen Zwiebel, welche mit acht Gewürznelken gespickt ist, mit zwölf Körnern Pfeffer, einem Buquet von Bertram, Sträußchen Thymian, Lorberblatt und mit einer Limonienschale gewürzt, mit einem Schöpflöffel Weinessig und zwey Mahl so viel Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen) genässet, und so über starkem Windofen schnell gekocht, bis der Saft auf einen Löffel voll gefallen ist, sonach auf eine Schüssel hoch aufgeschichtet, mit feinem grünen Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) bestreuet.

Weiß eingemachtes Kalbsgekröse. (Fraise de Veau fricassée.)

Ganz so wie das vorhergehende gereiniget und weich gekocht. Nachdem es aus der Presse (S. Abschn. v. d. Pressen) auf ein Tuch gelegt worden ist, damit die Feuchtigkeit abfließe, wird es in eine legierte Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) gethan, mit Salz, Concassé, Limoniensaft und Glace gehoben, leicht durcheinander geschwungen und in eine Butterpastete oder sonst eine Bordur angerichtet.

Kalbszungen mit gehäckelter Tunke. (Langue de Veau en sauce hachée.)

Zehn Kalbszungen in laulichem Wasser ein Paar Stunden gewässert, und so lange im Wasser weich gekocht, bis sich die obere grobe Haut abziehen läßt, werden nett parirt, von einander

Digitized by Google

geschnitten, in der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäurung) weich gekocht, in eben dieser Presse einige Minuten lang kühlen gelassen, dann auf's Tuch gelegt, glasirt, und rund laufend im Kranze auf eine Schüssel dressirt; in ihre Mitte kommt eine gehäckelte Tunke.

Geblätterte Kalbszunge mit Gurken. (Emincée de Langue de Veau aux Concombres.)

Die in der Presse weich gekochten Zungen (S. das Vorhergehende) werden nach dem vollkommenen Erkalten dünnblätterig über den Faden geschnitten, mit weiß eingemachten Gurken (S. Abschn. v. Pflanzen) leicht vermengt, mit Concassé und Glace gehoben, und in eine Reiß-Casserole (S. Abschn. v. Reiß-Cass.) angerichtet. Sie unterliegen übrigens allen den Bereitungsarten der Rindszungen (S. Rindszungen).

Kalbsohren mit braunem Ragout. (Oreilles de Veau à la Financière.)

Die Kalbsohren werden eine flache Hand breit vom Kopfe abgelöset, einige Stunden gewässert, eine halbe Stunde weiß gekocht, in's kalte Wasser gethan, dann erst rein geputzt und nett zugeschnitten, die Knorpel werden über die Hälfte weggeschnitten, die andere Hälfte zwey Messerrücken breit vom Rande bis in's dicke Fleisch aufgeschnitten, dann auswärts gebogen oder umgewendet, so daß sie dadurch oben Ringchen bilden. In der Presse (S. Absch. v. d. Einsäuerung) werden sie dann behuthsam weich gekocht. Nachdem sie nach dem Garkochen etwas ausgekühlet sind, werden sie auf ein Tuch gelegt, damit die Feuchtigkeit der Presse abfließe, und so nun über ein braunes Ragout, in eine dressirte Pastete (S. Abschn. Pasteten) angerichtet, oder auch ein schönes Ragout über dieselben gegossen.

Kalbsohren mit italienischer Tunke. (Oreilles de Veau, Sauce italienne.)

— — mit Paradiesäpfel-Tunke.

— — mit Rahm-Tunke.

Digitized by Google

Werden alle wie die vorhergehenden behandelt, auf die Schüssel aufgerichtet, und die benannte Tunke in ihre Mitte gegossen. Nur bey der letzteren werden würflich geschnittene, in Butter gebackene Semmeln, wenn sie mit der Rahm-Tunke begossen sind, darüber gestreut.

Gebackene Kalbsohren. (Oreilles de Veau en Marinade.)

Die in einer Presse weich gekochten, und in ihrem Sude ausgekühlten Ohren (S. d. vorhergehenden) werden auf kleine, einen halben Finger lange Schnitzchen geschnitten, in einer Sauerbrühe (S. Abschn. v. d. Einsäurung) unter mehrmahligem Umkehren durch zwey Stunden bedeckt, gesäuert, bey dem Anrichten dann in einen Bierteig (S. Abschn. v. d. Backteig) getaucht, und in Schmalz gebacken, sonach auf die Schüssel aufgehäuft und oben mit einer Hand voll gebackener grüner Petersilie bestreut.

Kalbsohren mit Salpicon. (Oreilles de Veau au Salpicon.)

Die behuthsam vom Kopfe abgelösten Ohren (S. Kalbsohren mit braunem Ragout) werden denen mit dem braunen Ragout gleich in der Presse (S. ebendaselbst) weich gekocht, und darin kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden sie aus der Presse genommen; die Knorpel werden in die Spitze laufend zierlich geschnitten, das Ohr mit Salpicon (S. Abschn. v. d. Rag.) gefüllt, mit Aufleg-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit weißen frischen Semmelbröseln aufgelegt, dann in abgeschlagene, etwas gesalzene, durch ein Haartuch gepreßte Eyer eingetunkt, und wieder stark mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich in recht heißem Schmalz gebacken. Über dieses Gericht kommt grüne gebackene Petersilie. Das Salpicon muß dick in der Sauce und sehr kalt seyn, um die aufgeworfene runde Form anzunehmen, die es dann bey dem geschickten Backen nicht mehr verlieren kann.

Digitized by Google

Kalbshirn. (Cervelles de Veau.)

Um eine Schüssel gehörig anzufüllen, werden wenigstens vier ganze unbeschädigte Gehirne erfordert, welche gut abgehäutelt, nähmlich das Häutchen mit den dazwischen laufenden Äderchen behuthsam und leicht aus allen Vertiefungen heraus und herunter gezogen werden, welches unter öfterem Überspülen mit Wasser leicht vor sich gehet; dann im Salzwasser zehn Minuten weiß gekocht, wieder in's frische Wasser gethan, um sie weiß zu erhalten; von da in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit der Presse (S. Abschn. v. d. Salzbrüh) jedoch so, daß sie dieselben fingerhoch überspüle, und nun anderthalb Stunden langsam gekocht. Nach einer Weile des Abkühlens werden sie aus dieser Presse auf ein reines Tuch gelegt, damit alles Fette und Nasse abfließe, und dann zierlich angerichtet. Eine der folgenden Tunken kömmt in ihre Mitte.

Die Pfeffertunke (S. Abschn. v. d. Tunken.)
Die Paradiesäpfel-Tunke (S. Ebendas.)
Die gehäckelte Tunke. (S. Ebendas.)
Das warme Aspic (S. Absch. v. d. Brühen.)

Kalbshirn mit Butter-Tunke. (Cervelles de Veau, Sauce au beurre.)

Den vorhergehenden gleich, werden sie in einer Presse gekocht, dann abgetrocknet und zierlich angerichtet. Zwischen ein jedes halbe Hirn kommt eine eben so große, auf Hahnenkamm-Form geschnittene, und in Butter gelb gebackene Semmelschnitte. Über das Ganze kommt eine Butter-Tunke (S. Abschn. v. den Tunken.)

Kalbshirn mit Rahm-Tunke. (Cervelles de Veau à l'Allemande.)

Die weiß gekochten und in der Presse gedämpften Hirne (S. Kalbshirn) werden aus der Presse über ein Tuch gelegt, damit die Feuchtigkeit der Presse genau abfließe, dann werden sie zierlich angerichtet, mit der Rahm-Tunke begossen und mit klein würflich geschnittener und in Butter gebackener Semmel überstreuet.

Kalbshirn mit holländischer Tunke. (Cervelles de Veau, Sauce hollandoise),

Kalbshirn mit Petersilien-Tunke. (Cervelles de Veau, Sauce pluches),

u. a. m. werden den vorhergehenden gleich gemacht.

Eine jede dieser Tunken findet sich in dem Abschnitte von Butter-Tunken aufgezeichnet.

Kalbshirn mit schwarzer Butter. (Cervelles de Veau au beurre noir.)

Die Butter wird bey schwachem Feuer unter leichter Bewegung gebräunet, und dieß so lange, bis der oben aufsteigende Schaum ganz verschwindet, und diese schwarz ist. Ein Viertelpfund so gebräunter Butter wird mit Salz, Concassé und drey Eßlöffel voll starkem Weinessig gewürzt, noch einmahl aufgekocht, durch ein Tuch in eine Casserole geseihet und siedend gebraucht.

Die in der Presse gedämpften Hirne werden zierlich auf eine Schüssel rund laufend angerichtet, und mit dieser schwarzen Butter begossen. In ihre Mitte kommt eine Hand voll grüne gebackene Petersilie.

Kalbshirn mit Fasten-Ragout. (Cervelles de Veau en Matelotte.)

Sie werden so wie alle vorhergehenden behandelt und angerichtet, in ihre Mitte kommt das Fasten-Ragout (S. Abschn. v. Ragout.)

Kalbshirn mit der halben Schambor. (Cervelle de Veau à la Mi-chambore.)

Eben so wie die vorhergehenden. In ihre Mitte kömmt das bezeichnete Ragout (S. Abschn. v. Ragout.)

Gebackenes Kalbshirn. (Cervelles de Veau frits.)

Die in der Presse gekochten und ganz kalt herausgenommenen Hirne werden eine jede Hälfte noch einmahl der Länge nach

Digitized by Google

von einander geschnitten und in abgeschlagene gesalzene Eyer getunket und mit Semmelbröseln aufgelegt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie in heißem Schmalz gebacken, zierlich und rund laufend auf eine Schüssel angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine Hand voll grüne gebackene Petersilie.

Kalbshirn in Bierteig. (Beignets de Cervelle de Veau.)

Sie werden kalt aus der Presse (S. Abschn. v. d. Sauerbrüh) genommen, eine jede Hälfte noch einmahl der Länge nach von einander geschnitten, mit Salz, Concassé, grüner Petersilie, spanischer Zwiebel und Limoniensaft gesäuert, bey dem Anrichten in einen Bierteig (S. Abschn. Backteig) getunkt, und sehr heiß in reinem Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt wie oben Petersilie.

Kalbshirn in Krusten. (Cervelle de Veau en Croustade.)

Diese werden, nachdem sie abgehäutelt, geputzt und einige Minuten weiß gekocht worden sind, in einem Viertelpfund Butter mit vier Eßlöffeln voll feinen Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) eine Stunde auf schwachem Feuer gedünstet, dann die Hälfte eines Hirnes in die dazu bestimmten, von Weitzenbrot so groß geschnittenen, in Butter gebackenen und ausgehöhlten Krusten sammt dem Kräutchen gethan, und mit einer stark durch Limoniensaft und Glace gehobenen Pfeffer-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen. (S. Abschn. v. Krusten.)

Sauer gekochtes Kalbshirn. (Heißabgekocht.) (Cervelle de Veau à la Vinaigrette.)

Die Hirne werden denen vorhergehenden gleich in einer Presse (S. Abschn. v. d. Sauerbrüh) gedämpft, mit dem Unterschiede jedoch, daß die Presse mehr sauer gehalten wird. Sie werden dann nach einigem Abkühlen in dieser ihrer Presse aus derselben auf ein reines Tuch gelegt, und sonach zierlich über die gehörige Schüssel angerichtet. Darüber kömmt folgender sauere Saft:

Ein Schöpflöffel Bertram-Essig wird mit Salz, weißem

Pfeffer und zwey Lorberblättern gewürzt, bis auf die Hälfte eingekocht, dann über ein feines Kräutchen, aus zwey Eßlöffel voll Bertram, einem Löffel voll Körbelkraut, und einem halben Löffel voll grüner Peterſilie beſtehend, wovon ein jedes nach dem Feinſchneiden einen Augenblick abgekocht worden iſt, geſeihet, mit eben ſo viel Consommé vermehrt und mit Glace gehoben. Der inwendige Rand der Schüſſel wird mit dem vorbenannten Kräutchen in der Form einer Bordur reinlich beſtreuet.

Kleine Aufläufe von Kalbshirn. (Petites Soufflets de cervelles de Veau.)

Die abgehäutelten und weiß abgekochten Kalbshirne werden, wenn es drey ganze Hirne ſind, in acht Loth Butter eine Viertelſtunde lang, oder vielmehr ſo lange paſſirt, bis das entquillende Waſſer verdampft iſt, dann werden ſie mit einem Schöpflöffel voll Beſchamelle und vierzehn Loth kleinwürflich geſchnittenem Marke nebſt einer Würze von Salz, weißem Pfeffer und Glace genau vermengt, mit drey Eyerdottern verrührt und mit dem feſtgeſchlagenen Schnee von fünf Eyerklar amalgamirt, ſo daß es eine Maſſe von Auflauf gibt. Dieſer Auflauf wird nun in kleine Kruſten von mürbem Teig gefüllt (S. Abſch. v. mürb. Teig) und langſam gebacken. Dieſe Aufläufe können ſtatt kleiner Paſtetchen oder auch als ein feines Eingemachtes aufgetiſcht werden.

Salat von Kalbshirn. (Salade de Cervelles de Veau.)

Die abgehäutelten, weiß gekochten und endlich in einer Preſſe gedämpften Kalbshirne (S. d. vorhergeh.) werden kalt aus der Preſſe gehoben und über ein reines Tuch gethan. Nachdem das Flüſſige der Preſſe abgetrocknet iſt, werden ſie in eine Porzellanſchale gelegt, mit feinem Kräutchen (S. f. Kr.), Salz und weißem Pfeffer beſtäubt, mit einem Eßlöffel voll Bertram-Eſſig und vier Löffel voll Öhl begoſſen, leicht durch einander geſchwungen und ſo, genau bedeckt, eine Stunde kalt geſtellt. Vor dem Anrichten wird der Boden der zugehörigen Schüſſel mit überſchnittenem und ſehr gut angemachtem Häuptel-Salat angefüllt und die Hirne eines über das andere im Kranze darüber ange-

richtet. Rund herum um die Hirne werden in Essig und Öhl getauchte Herzchen des Häuptel-Salats aufgestellt, inzwischen kommen immer auf Viertel oder Sechstel geschnittene hartgekochte Eyer, welches geschickt aufgestellt eine der zierlichsten Borduren gibt, in der Mitte der Hirne kommt eine grüne Öhltunke (S. Abschn. v. Tunken). Daß die Hirne gleich groß zugeschnitten und sehr reinlich, unzerquetscht erhalten werden müssen, versteht sich von selbst. So ist es auch nicht nothwendig, daß die Öhl-Tunke in ihre Mitte komme, sie kann in einer Schale beygesetzt werden. (S. Abschn. v. d. Borduren.)

Kalbshirn mit Sardellen-Butter, kalt. (Cervelles de Veau au beurre de Montpellier.)

Die, denen vorhergehenden gleich in einer Presse gedämpften Hirne, werden über ein gemachtes Bette von Sardellenbutter von zwey Finger Höhe (S. Abschn. v. Butter) rund laufend im Kranze angerichtet. Zwischen eine jede Hälfte Hirn wird immer eine, zwey Messerrücken dicke, in der Form der Hirne gepreßte Schnitte Butter gelegt, so daß der Kranz hierdurch an zierlicher Form gewinnt. Der Rand der Schüssel wird mit schönen Schnitten Fleischsulz belegt; eine Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt.

Ein Aspic von Kalbshirn, oder gesulztes Kalbshirn. (Cervelles de Veau en Aspic.)

Die in der Presse gekochten Hirne (S. d. vorherg. Kalbshirn) werden abgetrocknet, in eine weiß legirte Tunke, die mit einem Eßlöffel voll feinem Kräutchen (S. Abschn. f. Kr.) vermengt ist, gethan, leicht geschwungen, und so mit dieser Tunke überzogen, auf eine Schüssel gelegt. Es wird ein hiezu bestimmter Model oder auch eine Casserole, zwey Messerrücken dick mit der Fleischsulz begossen, und an einem kalten Orte gesulzt. Dieser Model wird dann sehr zierlich mit weißen Kapaunerbrüstchen und abgedünsteten Trüffeln ausgelegt und mit zerlassenem Aspic bespritzt. Wenn dieses gesulzt ist, abermahls einen Messerrücken hoch angegossen, und ebenfalls sulzen gelassen, und dann die Hirne

in guter Ordnung hinein gelegt, jedoch so, daß der Model einen halben Finger rund herum frey bleibt, sonach die übrige Sulze hinzu gegossen, bis der Model voll wird.

Diese Gattung Gericht, wirklich die Zierde unserer Tafeln, hat die doppelte Bestimmung, das Auge wie den Gaumen zugleich zu befriedigen. Wahrlich keine geringe Aufgabe! Auch sieht man das Gelingen in beyder Beziehung als das parfait fini an. Dieß, glaube ich, wäre genug gesagt, um begreiflich zu machen, daß solche Arbeit keinen ungeübten Händen anvertraut werden soll. Bey dem Anrichten wird der Model in heißes Wasser getaucht, rein abgewischt, damit bey dem Umstürzen kein Wasser auf die Schüssel kommt, dieser dann behuthsam aufgehoben, und das Gericht von schöner Miene aufgetischt (S. das Aspic).

Kalbsschweif glasirt. (Queue de Veau glacée.)

Die Kalbsschweife werden auf vier Gliedchen Länge geschnitten, und nur von dem dicken Ende gebraucht; nach einigem Abwässern dann fünf Minuten im gesalzenen Wasser weiß gekocht, in's kalte Wasser geworfen, nach dem Erkalten rein geschnitten, endlich in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, eben mit derley Speckplatten bedeckt, mit der Presse (S. Abschnitt von der Sauerbrühe) begossen, und mittelst angebrachter Gluth unten und oben langsam weich gedämpft; die Speckplatten werden dann nach einigem Erkalten auf einen runden Plafond ausgebreitet, die Schweife, ein Stück an das andere, darauf gelegt, glasirt, in den Ofen gestellt, um die Glace zu fixiren, dieses dann mehrmahlen wiederholet, und nun rund laufend eines über das andere im Kranze angerichtet. In ihre Mitte können alle pikanten Tunken gebraucht werden. Sie werden auch um die Gemüse gelegt, wie z. B. auf Spinat, grüne Erbsen, geschwungene Champignons, durchgeschlagene Sauerampfer u. a. m. (S. Abschn. Pflanzen u. dgl. Hülsenfr.)

Digitized by Google

Weiß eingemachte Kalbsschweife. (Queue de Veau à la Poulette.)

Die Kalbsschweife werden zu vier Finger breiten Stücken geschnitten, in gesalzenem Wasser fünf Minuten lang weiß gekocht, abgetrocknet, zugeschnitten, und in einem Stück Butter eine Viertelstunde lang auf mittelstarker Gluth gedünstet, dann mit einer weißen Tunke (S. Abschnitt von den Tunken) begossen, so zwar, daß es daumhoch die Schweife übernässe, mit einem Buquet (S. Abschnitt von feinen Kräutchen) belegt, mit Salz und Concassé gewürzt, und so langsam bis zum völligen Weichwerden gekocht; die Tunke muß wenigstens bis auf den dritten Theil einkochen, dann wird sie durch ein Haartuch herunter geseihet, mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden, mit einem Kaffehlöffel voll sehr fein geschnittener und abgekochter grüner Petersilie vermengt, und so über die, in einer Terrine oder Kruste dressirten Schweife gegossen. Um die Tunke rein und von gutem Ansehen zu bekommen, wird die aufsteigende Butter unter währendem Kochen von Zeit zu Zeit abgenommen.

Kalbsschweif mit weißem Ragout. (Queue de Veau dans une Terrine.)

Die Kalbsschweife, wenigstens zwölfe an der Zahl, werden den vorhergehenden gleich behandelt, nur die Tunke muß um den vierten Theil vermehrt werden; wenn sie unter langsamem Kochen und Abfetten weich geworden sind, so wird Stück für Stück in einen Ragouttopf gelegt, die Tunke durch ein Haartuch in eine andere Casserole gepreßt, über starkem Windofen gehörig eingekocht, und mit einer Liaison gebunden (S. Abschnitt von den Tunken), dann wie oben durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt. In diese Tunke kommen ein Schöpflöffel voll passirter Champignons (S. Abschnitt von Schwämmen), eben so viel weichgekochte Artischocken (S. Abschnitt von den Ingredienzen), so viel Obergaum (S. ebendaselbst), ungefähr so viel Kalbsbriesen (S. ebendaselbst), und zweymahl so viel Hahnenkämme und Hahnennierchen (S. ebendaselbst); das Ganze wird mit Li-

monienſaft und Glace gehoben, leicht durch einander geſchwungen, und in den Topf über die Schweifchen gegoſſen.

Kalbsſchweif am Roſt. (Queue de Veau panné, grillée.)

Die auf vier Finger breite Stücke geſchnittenen, in der Preſſe gekochten und ausgekühlten Schweife (S. die vorhergehenden) werden abgetrocknet, mit einer Auflegtunke (S. Abſchnitt von Tunken) beſtrichen, mit Semmelbröſeln aufgelegt, dann in zerlaſſene Butter getaucht, und nochmahls mit Semmelbröſeln aufgelegt, endlich auf einen mit Butter beſtrichenen Papierbogen, der über einen Roſt vorgerichtet iſt, reihweiſe gelegt, und über ſtiller Gluth von allen Seiten langſam gebraten; während deſſen muß das Papier mehrmahlen mit zerlaſſener Butter begoſſen werden, um dasſelbe vom Verbrennen abzuhalten; nachdem ſie nun eine ſchöne Farbe von allen Seiten erhalten haben, ſo werden ſie in ſchöner Ordnung auf die Schüſſel dreſſirt; es wird ein mit Salz und weißem Pfeffer etwas gehobenes Consommé in ihre Mitte gegoſſen.

Gebackene Kalbsſchweife in Bierteig. (Queue de Veau marinée.)

Die in der Preſſe gekochten und darin ausgekühlten Schweife werden auf eine Schüſſel gelegt, mit Salz, Concassé, grüner Peterſilie, ſpaniſchen Zwiebelringchen, Lorberblatt und viel Limonienſaft, einige Stunden geſäuert, dann in Bierteig (S. Abſchnitt von Bierteig) getunkt und gebacken. In ihre Mitte kömmt eine Handvoll grüne gebackene Peterſilie.

Gebratene Kalbsſchulter. (Epaule de Veau rotie.)

Die Schultern haben kein gutes Anſehen, und dieſerwegen werden ſie ſelten als ſelbſtſtändige Speiſe gebraucht; ſie haben übrigens ein feines Fleiſch voll Saft, und laſſen ſich auf manche Art benützen; zum Braten wird der Knochen oder das eigentliche zweyte Rohrbein abgehauen, die Schulter etwas zuſammen geſchoben, auf ein dünnes Spießchen geſteckt, mit feinem Salz leicht beſtäubt, und an einen großen Spieß feſtgebunden, dann

mit zwey mit Butter bestrichenen Bogen Papier überbunden, und bey starkem Feuer gebraten. Nach einer Stunde, wenn die Schulter nicht sehr groß ist, wird das Papier abgenommen, das Feuer hell gemacht, damit man ihr die gehörig gleiche Farbe geben kann, sonach abgezogen, und als Braten ohne allen Rang aufgetischt.

Gedämpfte Kalbsschulter. (Epaule de Veau braisé.)

Die Schulter wird ausgelöst, und zwar auf folgende Weise: man schneidet von der inwendigen Seite mit einem kleinen sehr scharfen Messer vom ersten Knochen an über dem Rohrbeine und dem folgenden Schaufelbeine oder Schulterblatte, das Fleisch aus einander, und löst behuthsam diese beyden Knochen heraus; das Messer muß immer nur mit der Spitze an den Beinen laufen, um nicht an einigen im Fleische dünnen Stellen dasselbe durchzuschneiden; nun wird die Schulter über der Tafel ausgebreitet, und die größeren Fleischmassen mit Schnitten Speck, die in feines Gewürz gehüllt sind, häufig durchgezogen, das Ganze dann so viel als möglich in's Viereck gerichtet, endlich fest zusammen gerollt, mit Speckplatten bedeckt, mit Spagat überbunden, und langsam gedämpft (S. Abschnitt vom Rindfleisch, gedämpfte Schale). Bey dem Anrichten wird der Spagat aufgebunden, die Speckplatten abgelöst, das Ganze rein zugeschnitten, glasirt, und auf die Schüssel gethan. Sie kann mit jeder pikanten Tunke, wie auch mit jedem Gemüse und durchgeschlagenen Hülsenfrüchten gegeben werden (S. Abschnitt von den Pflanzen und durchgeschlagenen Hülsenfrüchten).

Galantine von Kalbsschulter. (Epaule de Veau en Galantine.)

Die Schulter wird der vorhergehenden gleich ausgelöst, auf die Tafel gebreitet, das dicke Fleisch ausgeschnitten und auf den schwächern Ort gelegt, so daß sie überall gleich stark im Fleische wird, dann so viel wie möglich in's Viereck zugeschnitten, mit Salz und Concassé fein bestäubt, mit der Fasche (S. Abschnitt

von Huhn, d. Galantine vom Kapaun) halbfingerdick bestrichen, mit fingerdickem und eben so lang geschnittenem Speck, und eben so viel gekochtem Schneidschinken, und so viel Trüffeln, die alle zusammen gleich-groß gehalten, und mit Salz und Concassé fein bestäubt worden sind, abwechselnd belegt, wieder wie oben mit Fasche bedeckt, und dieß so fort, bis man sieht, daß bey dem Zusammenbiegen des Fleisches ein Ende das andere erreicht; dann wird die Schulter zusammen gerollt, mit Speckplatten belegt, in ein reines Tuch gewunden, und mit Spagat überbunden, damit sie die Form einer Rolle behalte; sie wird der vorhergehenden gleich gedämpft, in ihrem Sude dann kalt gestellt, und erst nach dem gänzlichen Auskühlen oder Sulzen des Sudes heraus genommen, behuthsam ausgebunden, nett zugeschnitten, abgetrocknet, mit Glace bestrichen, mit gehäckelter Sulz bestreuet (S. Abschn. von den Brühen) und auf die Schüssel gethan, dann zierlich mit Sulz (S. ebendaselbst) ausgelegt. Um dieser Schüssel ein möglichst gutes Ansehen zu geben, muß die Galantine über einen Sockel (S. Kupfertafel, Aufsätze von Fett, Fig. 12 und 13) gelegt, mit dem krystallklaren Aspic verziert, aufgetischt werden (S. Abschn. von indian. Galantine).

Gedämpfte Kalbsbrust. (Poitrine de Veau braisée.)

Eine schöne große Kalbs-Brust wird in vielem Wasser eine halbe Stunde lang weiß gekocht, die Rippen dann alle durch ein leichtes Drehen heraus genommen; über den Knorpeln liegt ein Streif vom festen Beine (die eigentliche Verbindung der beyden Brüste), dieser Knochen wird behuthsam von den Knorpeln herab geschnitten, die ganze Brust wird dann nett und rein zugeschnitten, in eine lange, mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit einigen Schnitzen Rind- und Kalbfleisch und Schneidschinken, spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie belegt; mit Lorberblättern, etwas Thymian, Neugewürz, Gewürznelken, Pfeffer, einem Gliedchen Ingwer und Salz gewürzt, mit doppeltem Papier belegt, gut zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth eine halbe Stunde ge-

Digitized by Google

dünstet, dann mit weißem Wein angefüllet, und so langsam bis zum völligen Weichwerden gedämpft. Bey dem Anrichten wird diese Brust über der Schüssel leicht mit gezupfter grüner Petersilie umstreuet; ein Schöpflöffel voll von dem Sude wird sorgsam abgefettet, zur Hälfte schnell eingekocht und unter die Brust gegossen, aber auch derselbe in einer Schale besonders beygesetzt.

Kalbsbrust mit gemischter grüner Speise. (Poitrine de Veau avec une Macedoine.)

Kalbsbrust mit Spargelerbsen. (Poitrine de Veau aux Points d'Asperges.)

Kalbsbrust mit durchgeschlagenen Erdäpfeln. (Poitrine de Veau à la Purée de Pommes de terre.)

Zu allen diesen vorbenannten und hundert andern Unterlagen wird die Brust der vorhergehenden gleich gedämpft, glasirt und über das Angezeigte gelegt.

Gebratene Kalbsbrust. (Poitrine de Veau rotie.)

In Deutschland ist das Füllen der Kalbsbrüste so allgemein, daß eine gebratene Brust ohne Fülle gar nicht denkbar ist, und dieß mit einigem Rechte. Es ist ein Mißgriff, eine Brust zu braten, welche bloß aus Rippen und einer fleischigten Haut besteht: durch das Füllen entsteht doch eine gewisse Masse; allein dieser Braten bleibt immer ohne allen Rang.

Die Brust wird untergriffen, das heißt, von der untern breiten Seite gegen den Hals mit einem Messer geschickt das Fleisch von den Rippen so breit als möglich getheilt, jedoch so, daß keine andere Öffnung entstehe; dann mit der unten beschriebenen Fülle angefüllt, zugenähet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen angebunden, mit Butter bestrichenen zwey Bogen Papier überbunden, und so ungefähr eine Stunde am starken Feuer gebraten, dann wird das Papier weggenommen, und die Brust am hellen Feuer bis zur schönen Farbe fortgebraten, endlich über eine Schüssel mit

Digitized by Google

etwas brauner Kalbsbrühe (S. Abschnitt von den Brühen) aufgetischt. Die Fülle bestehet aus ungefähr fünf Loth Semmelschmollen, welche zehn Minuten in der Milch geweicht, gut ausgedrückt, mit der Hälfte so viel Butter und vier ganzen Eyern abgetrieben, mit Salz, Concassé und einem halben Kaffehlöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt ist, dann gut durch einander geschlagen wird.

Galantine von Kalbsbrust. (Poitrine de Veau en Galantine.)

Die Rippen der möglichst langviereckig abgehauenen Brust werden behuthsam ausgelöst, welches mittelst des Zurückschiebens der Fleischmasse und geschickten Umdrehen des Beines leicht vor sich geht; das Schlußbein wird von den Knorpeln herabgeschnitten, die Brust in die natürliche Form gelegt, und nun ihrer Länge nach von einander gespalten, so, daß die zwey Hälften nur am äußersten Ende der Knorpeln zusammenhaltend eine große viereckige Platte bilden, die dann mit feinem Salz und weißem Pfeffer leicht bestäubt, mit der zu Galantinen gehörigen Fasche einen halben Finger hoch bestrichen, und mit durch einander gemengtem Speck, Schneidschinken und Trüffelschnitten, welche alle mit Salz, weißem Pfeffer, einem Eßlöffel voll feinen Schalotten, die Hälfte so viel grüner Petersilie bestreut und eingehüllt sind, belegt, und nun das Ganze über sich selbst gerollt, so daß die Brust eine dicke Walze gibt. Sie wird dann mit Speckplatten überlegt, und recht gedrängt mit Spagat überwunden, um die gegebene Form während des Kochens genau zu behaltzn. Diese Rolle wird in eine lange mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit einigen Schnitzen Rind- und Kalbfleisch und Schneidschinken, mit zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, einem Kopf Sellerie und zwey Petersilienwurzeln belegt, mit sechs Lorberblättern, einem Sträußchen Thymian, acht Gewürznelken, zwey Gliedchen Ingwer, einem Eßlöffel voll Pfeffer und einem Löffel voll Salz gewürzt, mit doppeltem Papier belegt, mit dem gehörigen Deckel bedeckt, und nun mit angebrachter

Gluth von unten und oben eine halbe Stunde lang gedämpft. Endlich wird das Ganze mit zwey Schöpflöffel fetter Brühe, zwey Schöpflöffel voll österreichischem Wein, und einem Glas Portowein genäßt, und ungefähr drey Stunden lang langsam gedämpft. Das Ganze wird dann kalt gestellt, und erst nach dem gänzlichen Erkalten und Sulzen der Presse wird die Rolle heraus gehoben, der Spaget aufgelöst und der Speck abgenommen. Die Brust kann in reinem Tuche eingeschlagen auf dem Eise einige Zeit aufbewahrt werden; zum Gebrauche wird sie entweder ganz über einem Sockel mit Fleischsulz verziert und eingefaßt aufgetischt (S. Abschnitt von den Brühen) oder auf halben Finger dünne Scheiben geschnitten, über fein gehacktes Aspic rund laufend aufdressirt, und mit schönen Schnitten Aspic garnirt, als eine kalte Zwischenspeise kommen. In beyden Fällen wird eine Öhl-Tunke besonders beygesetzt.

Kalbsbrust-Knorpeln. (Tendrons de Veau fricassés.)

Der edelste Theil der Brust, nähmlich die Zusammenfügung der Rippen an das Brustbein bilden eine Reihe Knorpeln, die sich leicht von dem schmalen Brustbeine und den Brustrippen schneiden lassen, vorher wird aber die ganze Brust weißgekocht (blanchirt), welches eine halbe Stunde lang dauern dürfte, um das Fleisch genugsam zusammen zu ziehen, und das Transchiren zu erleichtern. Nach diesem Abkochen wird die Brust in einen Zuber kaltes Wasser gethan, theils um sie weiß zu erhalten, hauptsächlich aber um sie gehörig fest zu bekommen. Nach dieser Vorrichtung wird nur der Brustknochen oder das Brustbein von den Knorpeln möglichst seicht herabgeschnitten, und diese mit möglichst viel Fleisch von den Rippen gesondert, so zwar, daß sie eine Wulst von drey bis vier Finger Dicke bilden; diese Knorpeln werden endlich einen halben Finger dick schief überschnitten, um breite Scheiben zu bilden, die dann möglichst rund parirt in zerlassener Butter mit feinem Salz und Concassé eine halbe Stunde gedünstet, und hernach mit der weißen Tunke (S. Abschnitt von den Tunken) begossen werden, so zwar, daß selbe

fingerhoch die Knorpeln überspüle, und nun werden sie mit einem Bouquet (S. Absch. v. f. Kräutchen) belegt, langsam weich gekocht; die aufsteigende Butter wird von Zeit zu Zeit abgenommen, nach dem Garkochen werden die Knorpeln in eine Butterpastete aufgerichtet und warm gestellt. Die Tunke wird durch ein Haartuch in eine andere Casserole geseihet, über starkem Windofen bis zur gehörigen Dicke eingekocht, welches man an dem dicken Spinnen vom Löffel genau bemerken kann; nach einigem Abkühlen wird diese Tunke mit einer Liaison von fünf Eyerdottern gebunden, dann in eine kleinere Casserole durch ein Haartuch gepreßt, gezogen, mit Glace gehoben, und so recht heiß über die Knorpeln gegossen.

Kalbsbrust-Knorpeln mit Spargelerbsen. (Tendrons de Veau aux points d'Asperge.)

Sie werden den vorhergehenden gleich behandelt. Die Spargelerbsen (S. Abschn. v. Pflanzen, die Spargelerbsen betreffend) werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, abgeseihet, in eine Sauce-Casserole gethan, die legirte Tunke darauf gepreßt, leicht durch einander geschwungen und über die Knorpeln geschüttet.

Kalbsbrust-Knorpeln mit weißem Ragout. (Tendrons de Veau en terrine.)

Den vorhergehenden eingemachten Knorpeln ähnlich behandelt, werden sie ein bis zwey Schöpflöffel voll in der Tunke stärker gehalten; die Knorpeln werden in einen Ragouttopf gethan. In die legirte Tunke kommen ein Schöpflöffel voll Champignons (S. Abschn. v. d. zum Ragout gehörigen Ingredienzen), zweymahl so viel Hahnenkämme und Hahnennierchen (S. ebendaselbst), eben so viel Kalbsbries (S. ebendaselbst) und ein Löffel voll Obergaumen (S. ebendaselbst); nachdem alles mit Concassé und Glace gehoben worden ist, wird es leicht geschwungen, und über die Knorpeln angerichtet.

Digitized by Google

Eine Matelotte von Kalbsbruſt-Knorpeln. (Tendrons de Veau en Matelotte.)

Während die Tendrons in einer Preſſe weichkochen, werden vierzig bis fünfzig nußkleine Zwiebelchen (Florentiner-Zwiebeln) von den zwey äußern Häutchen geſchält und in etwas zerlaſſener Butter braun gebacken. Dieſe Butter wird, nachdem die Zwiebeln herausgenommen worden ſind, mit zwey geſtrichenen Eßlöffel voll feinem Mehl geſtäubt und lichtbraun geröſtet, ſodann mit zwey Schöpflöffel voll weißem Wein und der Hälfte ſo viel guter Brühe zu einer Tunke abgerührt; wenn dieſe Tunke nun einige Zeit gekocht hat, ſo wird ſie mit einem Bouquet (S. Ab. v. f. Kr.), etwas Salz und weißem Pfeffer gewürzt, nach dem länger fortgeſetzten Kochen wird ſie ſorgſam abgefettet und nun die Zwiebelchen und eben ſo viel vorgerichtete Champignon (S. Abſchn. v. d. zu Ragout gehörenden Ingredienzen) hinein gethan, das Ganze wird auf den vollen Windofen geſetzt, damit die Tunke ſchnell abdampfe und baldmöglichſt zu einer Dicke von ſpinnendem Spagatfaden gelange, welches ſich leicht bemerken läßt, wenn man dieſelbe vom Löffel fallen läßt. Die Tendrons werden endlich aus ihrem Sude gehoben, über ein Tuch gethan, um abzufetten, dann zierlich angerichtet und mit der Matelotte begoſſen; ſie müſſen möglichſt heiß aufgetiſcht werden.

Eingemachte und gebackene Kalbsbruſt-Knorpeln. (Tendrons de Veau à la Dauphin.)

Die Bruſtknorpeln werden ganz ſo wie die Eingemachten behandelt (S. die vorhergehenden), die Tunke wird etwas mehr eingekocht, legirt, und über die Knorpeln durch ein Haartuch gepreßt, das Ganze dann an einem kühlen Orte bis zum Sulzen ſtehen gelaſſen. Ein jedes der Knorpeln wird mit der Tunke ſtark beſtrichen, mit feinen Semmelbröſeln belegt, in abgeſchlagene und durch ein Haartuch gepreßte, etwas geſalzene Eyer getunkt, und wieder mit Bröſeln gut aufgelegt, dann in recht heißem Schmalz gebacken, endlich auf die Schüſſel dreſſirt; in ihre Mitte kömmt eine Hand voll gebackene grüne Peterſilie.

Kalbsbrust-Knorpeln auf türkische Art. (Kari de Tendrons de Veau.)

Die zum Eingemachten zugeschnittenen Kalbsbrust-Knorpeln werden in ein halb Pfund Butter gethan, mit zwey Lorberblättern belegt, mit einem halben Eßlöffel indischem Saffran (curcumae), zehn spanischen Pfeffer (pigment), vier Gewürznelken und mit Salz gewürzt, und eine halbe Stunde auf schwachem Feuer gedünstet, dann mit drey Eßlöffel voll des feinsten Mehles gestäubt, eine Weile geröstet, mit sechs bis acht Schöpflöffeln weißer Brühe genässet, über dem Feuer, unter immerwährendem Schwingen in's Kochen gebracht, und nun bis zum völligen Weichwerden gekocht. Die aufsteigende Butter wird über die Hälfte abgenommen, die Tendrons dann in eine Casserole oder Ragouttopf gethan, die Tunke durch ein Haartuch in eine andere Casserole geseihet, den dritten Theil während des Rührens am starken Feuer eingekocht, nach einigem Abkühlen legirt, und wieder durch ein Haartuch auf die folgenden Ingredienzen, die beysammen in einer Sauce-Casserole befindlich sind, gepreßt. Vierzig passirte Champignon (S. Abschn. v. zum Ragout gehörige Ingredienzen), eben so viel kleine weiß gekochte Zwiebelchen (S. ebendaselbst) und ungefähr so viel Artischocken (S. ebendas.), es wird leicht durch einander geschwungen, und über die Tendrons angerichtet. In der nähmlichen Zeit wird ein halb Pfund Reis, in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde lang abgekocht, abgeseihet, mit dem gehörigen Salze, und einem Eßlöffel voll fein gestoßenem Curcuma gewürzt, und in einen fingerdick mit Butter bestrichenen Model gethan, und im heißen Ofen gebacken, dann umgestürzt und den Tendrons beygesetzt. Dieser Kuchen muß locker zusammenhaltend, körnig und etwas fest seyn. Die Tendrons müssen so aufgesetzt werden, daß sie gerade zum Anrichten beendet werden können, damit die Tunke nicht aufgewärmt werden darf, wodurch sie ihres enthaltenen Fettes wegen leicht zerrinnen möchte.

Kalbsbruſt-Knorpel mit durchgeſchlagenen Champignons. (Tendrons de Veau avec une Purée deChampignons.)

Werden wie jene zum Eingemachten zugeſchnitten (S. den vorhergehenden), in eine mit Speckplatten gefütterte Caſſerole gelegt, mit einer Preſſe (S. Abſchn. v. d. Einſäuerung) genäſſet, und langſam weich gekocht. Die in der Caſſerole gelegenen Speckplatten werden auf einen runden Platfond gebreitet, die Tendrons eine an die andere darüber gelegt, glaſirt, einen Augenblick in heißen Ofen gethan, damit die Glace trockne, dann noch einmahl glaſirt, und immer rund laufend im Kranze zierlich auf eine Schüſſel angerichtet. In ihre Mitte kommen durchgeſchlagene Champignons. (S. Abſchn. durchgeſchlagene Hülſenfrüchte.)

Kalbsbruſt-Knorpel am Roſt. (Tendrons de Veau à la Marechal.)

Die vorhergehenden in der Preſſe weich gekochten Kalbs-Tendrons werden kalt aus der Preſſe genommen, mit Auflegtunke (S. Abſchn. v. d. Tunken) beſtrichen, mit Semmelbröſeln aufgelegt, in zerlaſſene Butter getunkt, und wieder mit Semmelbröſeln ſtark aufgelegt, dann eine an die andere auf den Roſt gereiht und an beyden Seiten ſchnell gebraten. Sie werden rundlaufend zierlich angerichtet. In ihre Mitte kömmt ein halber Schöpflöffel etwas gewürztes Consommé.

Kalbsbruſt-Knorpeln mit Paradiesapfel-Tunke. (Tendrons de Veau, sauce tomate.)

Kalbsbruſt-Knorpeln mit gemiſchter grüner Speiſe. (Tendrons de Veau avec une Macedoine.)

Kalbsbruſt-Knorpeln mit breit gekraustem Salat. (Tendrons de Veau à la Chicorée.)

Kalbsbruſt-Knorpel mit grünen Erbſen. (Tendrons aux petits Poix.)

Alle werden den vorhergehenden gleich, am Roſte gebraten und die Mitte mit bezeichneter grüner Speiſe angefüllt.

Digitized by Google

Kalbsrippen, Coteletten (verderbt Carbonadel genannt) am Rost. (Côtelettes de Veau pannés grillés.)

Wenn die Brust, drey Finger breit, vom Rückgrate und vom Nieren bis zum Hals abgehauen wird, so entsteht das so genannte Kalbsrückel, und dieses sind die Coteletten. Eine jede Rippe (angenommen, daß es ein starkes Kalb war) gibt eine Cotelette; die Coteletten sind indessen unter einander nicht zu verwechseln, denn nur die ersten zwey von den Nieren angefangen, sind die schönen, die folgenden zwey sind schon mit einem maserigen Häutchen durchwebt, werden aber noch geklopft, die folgenden drey oder vier bestehen aus zottigem unfeinem Fleische und müssen gehackt werden; die Bereitung geschieht auf folgende Weise.

Man stellt das Rückel mit den Rippen in die Höhe und dem dicken Fleische gegen sich, um während des Schneidens leicht absehen zu können, daß keine Cotelette stärker wird als die andere, welche Ausmaaß der Augen um so nothwendiger wird, je schwächer die Kälber sind, indem oft zwey bis drey Rippen auf eine Cotelette genommen werden müssen. So aufgestellt, wird nur die erste und die zweyte Rippe bis an das Rückgratbein durchgeschnitten, die andern folgen nun im Verhältniß der Größe von zwey bis drey Beinchen, dann wird eine jede Cotelette von dem Rückgrate gehauen, und nun das Stückchen Rückgrat von dem Fleisch, bis an die Rippe abgelöst, und wieder abgehauen. Eine jede Rippe wird dann wieder in die Hand genommen, um die dichtnervige Haut, die vom dicken Fleische bis an den Rücken geht, abzulösen, welches jedoch nicht bis an den vordern Theil der Rippe geschehen darf, weil sonst das Fleisch gar zu leicht von dieser sich ablösen, und die gefällige Form der Coteletten in eine ungestaltete übergehen würde. Diese grobe Haut haben nur die zwey erstern Rippen, bey den folgenden verliert sich dieselbe in das dicke Fleisch, und man kann sie nicht mehr auslösen, ohne die Cotelette zu verschneiden. Das äußere Ende einer jeden Rippe wird fingerbreit rein und weiß geschabt, welches im Französischen Manchette heißt, und dazu dient, daß man die Cotelette mit

den Fingern fassen kann, ohne das Fleisch zu berühren. Endlich werden die Coteletten mit dem Faden auf die Tafel gestellt, und mit einer eigens dazu gemachten auf beyden Seiten schneidenden Haue geklopft, welches mit der geübten Hand nur mit einem Schlage geschieht. Das Fleisch wird durch dieses Klopfen auseinander gedrängt, und die Cotelette bekömmt ihre gehörige rundgespitzte Form von halber Fingerdicke. Die letztern Rippen werden auch so geschlagen, ihr Fleisch fährt aber zottig auseinander. Es wird dann mit dem Messer fein gehackt, und in die gehörige Form geschoben. Nun werden sie, besonders die ersten, nach reinem Beschneiden in gleiche Größe und Form über die Tafel gereiht, mit feinem Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer an beyden Seiten bestäubt, dann in zerlassene Butter getaucht, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt; endlich über einen Rost gereiht und über starker Gluth an beyden Seiten schnell abgebraten, bis sie sich nähmlich unter dem Finger fest fühlen lassen. Dann werden sie rundlaufend, mit den Beinchen in die Höhe angerichtet. In ihre Mitte kömmt ein brauner Saft (S. d. Cotletten-Saft.) Sehr irrig ist bey einigen die Meinung, daß die Coteletten bis zum Bluten im Saft bleiben müssen; in Saft bleiben ist zwar ein nothwendiges Bedingniß, denn ohne Saft würden sie gar nicht genießbar seyn; allein ohne Blut, und selbst ohne rothen Saft, können die Kalbs-Coteletten dennoch im besten Safte aufgetischt werden, und dann erst sind sie gut und richtig gebraten. In einigen Küchen pflegt man die Coteletten zwey Mahl aufzulegen; das heißt, wenn sie das erste Mahl nach der gegebenen Weise aufgelegt sind, so wird die Butter etwas mehr erhitzt und dieselben werden wieder hinein getunkt und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, dann erst über den vorgerichteten Rost gereiht, noch ein wenig mit feinem Salz bestreut und endlich gebraten. Wenn die Semmelbröseln bloß aus der weißen Schmolle gerieben worden sind, so werden die Cotletten saftiger und feiner schmeckend.

Digitized by Google

Kalbs-Rippen oder Coteletten in Papier. (Côtelettes de Veau en Papillote.)

Die vorhergehenden, etwas stärker im Fleische gehaltenen, ungefähr sechzehn Coteletten werden mit sechs Löffel feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) fünf Minuten lang über schwachem Windofen geschwungen (S. d. folg. geschw. Coteletten), dann kalt gestellt. Ein doppelt gelegtes festes Papier wird einen Daumen breiter als die Coteletten selbst, aber in ihrer Form geschnitten, so daß es auseinander gelegt ein Herz bilde. Diese Papiere werden mit feinem Öhl getränkt, mit einem in der Größe der Coteletten sehr dünn geschnittenen Blättchen Speck belegt, die mit dem Kräutchen stark bestrichene Cotelette darüber gethan, die andere Hälfte des Papiers wird darüber gebogen, dann an den beyden breiten Enden des Einschnittes, beyde gleichhaltend ein messerrückenbreites Fältchen gemacht, fest niedergedrückt, in der Mitte dieses Fältchens ein anderes niedergebogen, und so fort, bis diese Fältchen eines das andere halten, die Cotelette fest einschließend, keinen Tropfen Saft entgehen lassen. Die Coteletten werden dann eine an die andere über einen in Öhl getränkten Bogen Papier, der über dem Roste liegt, gethan, über glühender Asche an beyden Seiten langsam gebraten und zierlich rundlaufend über die gehörige Schüssel angerichtet.

Braune Kalbs-Coteletten mit feinem Kräutchen. (Côtelettes de Veau à la Dreux.)

Die etwas stärker im Fleische gehaltenen Coteletten (S. Coteletten am Rost) werden (ungefähr sechzehn an der Zahl) in vier Eßlöffel feinen Kräutchen (S. Kräutchen zu den Coteletten) sehr langsam mit unten und oben angebrachter Gluth anderthalb Stunden lang gedünstet, die sich absondernde Butter abgenommen, die Coteletten dann mit einem halben Schöpflöffel voll brauner Sauce (S. Abschn. v. d. Tunken) und eben so viel Glace, etwas Limonienſaft, Salz und Concassé leicht durch einander geschwungen, und zierlich mit dem fleischigen Theile obenauf rundlaufend

angerichtet. Die Sauce wird über den Windofen gezogen und ſpinnend dünne über die Coteletten gegoſſen.

In dem Werkchen »Nicht mehr als ſechs Schüſſeln« ſind noch einige Bereitungsarten dieſes Gerichtes enthalten.

Kalbs-Coteletten als Augengläſer. (Côtelettes de Veau en Lorgnette.)

Die ſtark im Fleiſche gehaltenen Coteletten, zu welchen auch zwey Rippen genommen werden müſſen (S. Coteletten am Roſt) werden, nachdem ſie etwas geklopft, und nett zugeſchnitten worden, in eine mit Zwiebelblättchen, Speck und Schneidſchinken gefütterte Caſſerole gelegt. Eben ſo viel ſpaniſche Zwiebeln werden oben und unten abgeſchnitten, ſo zwar, daß ſie nur daumenhoch bleiben, dann nach der Größe der Cotelette geſchälet, und mit einem ſtark daumendicken Ausſtecher ausgeſtochen; mit dem nähmlichen Ausſtecher werden auch ſolche hohe Stücke aus einer weichgekochten Pöckelzunge geſtochen, und in die Zwiebeln geſteckt. Dieſe Zwiebeln werden nun auf die Coteletten gelegt, mit Speckplatten bedeckt und langſam bis zum völligen Weichwerden gedünſtet (S. die gedünſtete Kalbsnuß). Bey dem Anrichten bleiben die Zwiebeln (die Augengläſer bilden) über der Cotelette liegen. Dieſe und die Zungen werden glaſirt, die Zwiebeln hingegen weiß gelaſſen, und nun mit dem dicken Ende in die Höhe rundlaufend angerichtet. In ihre Mitte kommen durchgeſchlagene weiße Zwiebeln. (S. Abſchn. v. durchgeſchlagenen Hülſenfrüchten.)

Geſchwungene Kalbs-Coteletten. (Côtelettes de Veau sautées.)

Die ſehr mürbe gelegenen ſchönſten der Coteletten (S. Coteletten am Roſt), von welchen man höchſtens zwey von einem Rückchen erhält, nähmlich ſolche, die zunächſt den Nieren liegen, werden, nachdem ſie leicht geprackt und rein zugeſchnitten ſind, mit feinem Salz und Concassé beſtäubt und in eine mit Butter beſtrichene Schwung-Caſſerole gelegt, mit Butter begoſſen und mit Butter beſtrichenem Papiere belegt. Bey dem Anrichten wer-

den sie auf mittelstarkem Windofen geschwungen, nach ungefähr zwey Minuten ein jedes Stück umgewendet, und wieder geschwungen. Wenn kein rother Saft heraus quillt und sie unter dem Finger körnig widerstehen, so sind sie gut. Die Butter wird bis auf einen kleinen Theil herunter geseihet; dafür drey Eßlöffel voll Glace darüber gethan, durch ein leichtes Schwingen über dem Feuer vermengt, mit dem dicken Ende in die Höhe rundlaufend angerichtet, und dann noch einmahl glasirt. Sechzig daumengroße Champignon werden, wie zu den passirten (S. Abschn. v. Ingredienz.) geschälet, in ihrer Mitte der Fläche nach von einander geschnitten, in ein halb Viertelpfund Butter mit dem Saft einer Limonie auf starkem Feuer geschwungen, und wenn der reichlich entquillende Saft eben so geschwinde wieder verdampft hat, so wird ein Schöpflöffel voll legirte Tunke nebst einem Stück Glace, feinem Salz und Concassé während des Schwingens darunter vermengt, und in die Mitte der Coteletten gethan. So können auch ein jedes feine Ragout und Pürée (S. Absch. von Pürée u. Absch. v. Ragout) darunter kommen.

Gespickte Kalbs-Coteletten. (Côtelettes de Veau piquées glacées.)

Diese etwas dicker im Fleische gehaltenen Coteletten (S. die vorhergehenden) werden denen am Roste gleich geklopft, und dann fein gespickt (S. Abschn. v. Spicken), endlich in eine mit Speck und Schneidschinken gefütterte Casserole eingerichtet, mit halben Schöpflöffel Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen) angefüllt, mit doppelt mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, mit oben und unten starker Gluth bis zum völligen Eingehen des Saftes gedünstet, dann glasirt, die Gluth auf dem Deckel wird verstärkt, und wenn die Glace, etwas eingetrocket, den Speck färbt, dann noch einmahl glasirt, und so in schöner Farbe rundlaufend angerichtet. In ihre Mitte kommt am vorzüglichsten breit gekrauster Salat (S. Abschn. v. den Pflanzen), zunächst diesem Sauerampfer (S. ebendaselbst), fricassirte Gurken (S. ebendaselbst), durchgeschlagene Champignons (S. Abschnitt von

durchgeschlagenen Hülsenfrüchten), Paradiesäpfeltunke (S. Abschnitt von den Tunken) u. d. m.

Gedämpfte Kalbs-Coteletten. (Côtelettes de veau à la Saint-Gara.)

Die zum Schwingen zubereiteten Coteletten (S. die vorhergehenden geschw. Cotelett.) werden mit halb weich abgekochten, halb fingerdick und daumhoch geschnittenen, in Salz und weißem Pfeffer eingehüllten Pöckelzungen durchgezogen, in einem Stückchen Butter eine Viertelstunde lang gedünstet, dann kalt gestellt, um sie recht nett zuschneiden zu können, endlich nach diesem Reinschneiden in eine mit Speckplatten und Schneidschinken gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit der Presse (S. Abschnitt von den Einsäuerungen) genässet, und so mit oben und unten angebrachter Gluth langsam weich gedämpft. Bey dem Anrichten werden sie aus der Presse auf die Speckplatten gelegt, glasirt, und rundlaufend auf die gehörige Schüssel angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine stark mit Glace gehobene italienische Tunke (S. Abschnitt von den Tunken).

Gesulzte Kalbs-Coteletten. (Côtelettes de veau à la bellevue, ou Côtelettes de Veau à la Gelée.)

Diese Cotletten werden den vorhergehenden gleich gedämpft, obgleich eine kleine Abweichung Statt findet. Sie werden nähmlich mit auf Zoll lange und Viertelzoll dicke geschnittenen Trüffeln, und eben so geschnittenen Pöckelzungen, durchgezogen, so zwar, daß eine Cotelette sieben solche Schnitten faßt, nähmlich sechs rund herum, abwechselnd roth und schwarz, und einen in die Mitte; sie werden dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole eine an die andere gelegt, mit Speckplatten belegt, und mit einer Presse genässet, die mit Bertrameffig und Portowein geschärft ist (S. Abschnitt Einsäuerung). Die Casserole wird dann genau bedeckt, über schwache Gluth gestellt, und die Cotletten bis zum völligen Weichwerden gedämpft. Das Ganze wird nun kalt gestellt; wenn endlich das Fett zu sulzen

anfängt, so werden die Coteletten Stück für Stück behuthsam herausgenommen, auf einen Platfond gelegt, und mit einem andern Platfond bedeckt, und mit einigen Gewichtern beschwert, damit sie während des vollkommenen Erkaltens und Sulzens eine sehr glatte Form erhalten; indeß man sie nun auf's Eis oder an einen kalten Ort gestellt hat, wird eine Schwung-Casserole einen Messerrücken hoch mit zerlassener Fleischsulz aufgegossen und ebenfalls kalt gestellt, bis das Aspic genug gesulzt ist (S. Abschnitt von den Brühen, die Fleischsulz betreffend). Dann werden die, nun wahrscheinlicher Weise, ganz gesulzt und fest gewordenen Coteletten eine um die andere sehr glatt und rein zugeschnitten, so daß sie wie ausgestochen aussehen. Die Mischung der Trüffeln mit der Zunge wird bey dem Glattschneiden sehr bemerkbar und von gutem Effect. Die Coteletten, ungefähr acht an der Zahl, werden sonach über das in der Schwung-Casserole befindliche Aspic alle von der nähmlichen Seite gelegt, mit zerlassenem, aber kaltem Aspic, begossen, so daß sie ihre Oberfläche zwey Messerrücken hoch überspült, und nun wieder kalt gestellt; nach dem endlichen Sulzen werden sie mit sehr dünnem Messerspitz nach ihrer vollkommenen Größe aus dem Aspic geschnitten, die Schwung-Casserole einen Augenblick über's Feuer gehalten, damit das Aspic sich von unten leicht von der Casserole löse, und nun die Coteletten Stück für Stück behuthsam heraus genommen, und auf eine mit gehacktem Aspic bebedeckte Schüssel, mit dem Beine unterwärts, zierlich angerichtet; rund herum werden sie mit schönen Schnitten Aspic eingefaßt. Eine Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt (S. Abschnitt von den Tunken).

Gespickter Kalbsrücken mit weiß eingemachten Gurken.

(Carré de Veau glacé aux Concombres.)

Von der ersten bis zur siebenten Rippe, wenn die Brust schon abgenommen ist (S. die vorhergehenden Coteletten) und die Rippenbeine bis auf drey Finger Länge abgehackt sind, entsteht das Kalbsrückel. Die Rückgratsknochen werden dann bey ihrer

Verbindung mit den Rippen abgehauen, das dicke Fleisch von allen Häutchen gereiniget, und mit feinem Speck gespickt (S. Abschnitt von fein. Speck); sonach wird es mit feinem Salz und Concassé bestäubt, an ein dünnes Spießchen angesteckt, dieses an den großen Spieß fest gebunden, und so schnell gebraten. Vor dem Abziehen wird es zweymahl mit etwas verdünnter Glace bestrichen, und auf die Schüssel über die Gurken (S. Abschnitt von Gurken) gelegt. Diese Rückel können mit einer jeden braunen Tunke, so wie einem jeden feinen Gemüse gegeben werden. Statt dem Feinspicken mit Speck, mit dünnen Stängchen grüner Petersilie durchgezogen, so daß die grünen Blättchen in Buschen vorstehen, dann behuthsam gebraten, und mit einer Pfeffertunke aufgetischt, bekömmt dieses Gericht den Beynahmen à la Gueméné.

Kalbs-Milch-Braten. (Carré de Veau à la Crème.)

Der ungespaltene Rücken des Kalbes von dem Schlußbeine bis über die dritte Rippe wird abgehäutelt, und in langem Viereck nett zugeschnitten, dann vier und zwanzig Stunden am kalten Orte in Milch gelegt; endlich mit Salz und feinem Concassé bestäubt, an ein kleines Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß fest gebunden, und bey hellem Feuer gebraten. Von einer Maaß Sahne wird mit vier Eßlöffel voll Mehl eine Milch-Tunke gemacht, mit einigen Schnitzchen Schneidschinken aufgekocht, mit zwey Lorberblättern, Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und nun der Braten damit begossen, welches mit vieler Aufmerksamkeit geschehen muß, weil es sehr leicht schwarze Flecken macht. Der Braten muß so viel als möglich eine resche Kruste und doch schöne Farbe haben. Bey dem Anrichten wird die übrig gebliebene Tunke mit Glace gehoben besonders beygesetzt.

Kalbs-Nierenbraten. (Longe de Veau à la Broche.)

Vom Schlußbeine bis an die Rippen, wenn der Braten groß seyn soll, auch über die ersten drey Rippen, wird die Lende abgehauen, und bekömmt den Nahmen Nierenbraten. Die sonach daran befindlichen Rippen werden über die Hälfte ausgelöset und

abgenommen, das Bauchfleisch zusammen gerollet, damit es mit dem Rückgrate gleiche Höhe bekomme, das Ganze muß ein langes Viereck bilden. Es wird dann nach dem Durchhacken des Rückgrates, welches Picken heißt, und dazu dienet, daß der Vorschneider es leichter in Stücke theilen kann, mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, an einen großen Spieß gesteckt, mit dünnen kurzen Silberspießchen durch das zusammen gerollte Bauchfleisch über den großen Spieß in das Rückbein gestochen, darüber ein langes stärkeres Spießchen gelegt, und an beyden Enden an dem großen fest gebunden, damit das Herumdrehen des Bratens am Spieße verhindert werden kann, mit drey, mit Butter bestrichenen Bögen Papier überbunden, und eine Stunde vor dem Anrichten langsam über der Gluth gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Abziehen wird das Papier abgenommen, und das Feuer hell gemacht, damit der Braten eine schöne überall gleiche Farbe erhalten könne. Darunter kommt ein halber Schöpflöffel voll brauner Kalbsbrühe, die mit Salz und weißem Pfeffer nebst etwas Glace gehoben ist.

Kalbsnieren-Unterschnitten. (Filets mignons de Veau.)

Vom Schlußbeine zwischen den Nieren, an dem Rückgrate der ganzen Lende bis über die erste Rippe hin, ungefähr zwey und einen halben Finger breit, den Rippen zu abnehmend, liegt dieser zarteste Fleischtheil des Kalbes. Das natürliche, ihrer Allgemeinheit im Wege stehende Hinderniß, daß ein Kalb nur zwey geben kann, wo doch sechs bis acht erfordert werden, um eine Schüssel anständig zu füllen, muß ihren Werth erhöhen.

Sie werden (S. Abschnitt von dem Rindfleisch) von dem Rückenbein, dem Lungenbraten gleich, abgelöst und zugeschnitten, die feine maserige Haut wird behuthsam abgelöset, die Schnitte etwas breit gepracht, dann fein gespickt (S. Abschnitt vom Spicken), endlich mit ein wenig feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt in eine Schwung-Casserole, die mit Butter leicht bestrichen ist, gereihet, mit zerlassener Glace begossen, und mit angebrachter Gluth von oben und unten schnell gedünstet. Dann wenn der Saft

auf kurze Glace fällt, wird die Gluth oben verstärkt, und die Schnitte wiederholt glasirt, und von dem schönsten Ansehen rundlaufend angerichtet. In ihre Mitte kommen das Ragout-Pompadur (S. Abschn. von Ragout), durchgeschlagene Champignons (S. Abschnitt von Schwämmen), breit gekrauster Salat (S. Abschn. von Pflanzen) u. d. m.

Das Dünsten dieser Unterschnitten fordert eine besondere Aufmerksamkeit, und braucht so viel Sorge als die gespickten Hühnerbrüste (S. Abschnitt von den Hühnern). Die gegebene Zeit muß im Verhältniß des Volumens stehen, so, daß wenn die Unterschnitten noch einmahl so dick sind als die Brüste, nothwendiger Weise noch einmahl so viel Zeit erfordert wird.

Kalbsnieren-Unterschnitten mit Malagga-Wein. (Filets mignons de Veau au Vin de Malaga.)

Die vorhergehenden abgelös'ten gepackten und gespickten Unterschnitten werden mit feinem Salz und weißem Pfeffer sehr wenig bestäubt, in eine leicht mit Butter bestrichene Casserole gelegt, mit einer halben Bouteille Malagga-Wein und vier Eßlöffel voll zerlassener Glace begossen, über starkem Windofen und über den Deckel Gluth gethan, bis auf Glace eingedämpft, dann mit dieser Glace bestrichen und angerichtet. Das Fett wird von der Glace abgenommen, diese mit vier Eßlöffel voll brauner Tunke und eben so viel Malagga-Wein aufgelös't, und in ihre Mitte gegossen.

Escalope von Kalbs-Unterschnitten. (Escalope de Filets mignons de Veau.)

Der Escalope von Hasen ganz ähnlich (S. Abschnitt von den Hasen.)

Körbchen von Kalbs-Unterschnitten mit dem Ragout-Pompadour. (Filets mignons de Veau en Gimblette garni d'un Ragoût Pompadour.)

Die vorhergehenden fein gespickten Unterschnitten werden über rund und eben so hoch geschnittene, mit dünnen Speck-

plättchen überlegte gelbe Rüben gewunden, mit kleinen Silberspießchen befestiget, auf einen mit Speckplatten belegten Platfond gestellt, und mit Speckplatten belegt; sie werden dann eine halbe Stunde lang in den heißen Ofen gestellt, unter welcher Zeit sie von der Hitze durchdrungen werden; der ihnen als Decke dienende Speck wird sonach herunter genommen, die Schnitten glasirt, und noch einen Augenblick in den Ofen gestellt, damit die Glace abtrockne, und ihnen eine schöne Farbe mittheile. Die gelben Rüben nebst übrigem Speck werden dann heraus genommen, die Spießchen, welche beyde Enden zusammen halten, müssen überbleiben, statt der gelben Rüben werden dann eben so große, messerrückendünn geschnittene, in Butter gebackene Semmelschnitten gethan, so zwar, daß sie den Boden des Körbchens bilden; sie werden dann reinlich und schnell mit sehr feinem Ragout-Pompadour (S. Abschn. von Ragout) gefüllet und zierlich angerichtet. Dieß Gericht muß sehr rein und brillant aussehen, und ja nicht erinnern, daß man dessen Bestandtheile oft in den Händen hatte, welches der Franzose sehr gut durch sein avoir l'air manié ausdrückt. Sehr gut lassen diese Unterschnitten mit Spinat (S. Abschnitt von den Pflanzen), der grün und etwas dick gehalten, ihre ohnehin ansprechende Miene erhöht.

Kalbsschulter-Drüschen mit weißem Ragout. (Noisettes de Veau à la Toulouse.)

Diese uns so interessanten Schulterdrüschen liegen zwischen dem obern Theile der Schulter und dem Halse. Sie werden gewöhnlich bey dem Abnehmen der Schulter in der Mitte durchgeschnitten; sie bilden eine länglich daumbreite, in Fett eingewachsene Drüse, welche die, uns so beliebten, Kalbsbriesen (Halsdrüsen) an Feinheit des Gewebes und Geschmackes weit übertreffen. Da man von einem Kalbe nur zwey erhält, und doch zwanzig erfordert werden, um einen Kranz zu bilden, der ein Ragout in seine Mitte fasse, so sieht man doch schon daraus, welche unverdrossene Emsigkeit dazu gehört, ein solches Gericht aufzutischen. Sie werden mit dem fleischigen Theile, den sie bedecken,

Digitized by Google

und an den sie angewachsen zu seyn scheinen, herabgeschnitten, dann, um das Ausbluten und Weißwerden zu befördern, in kaltem Wasser an die Ecke eines Windofens gestellt; hier läßt man sie bey mittelmäßig starkem Feuer bis zum Aufkochen stehen, sonach werden sie mit kaltem Wasser übergossen, und alle gleich groß zugeschnitten. Nach diesem Vorgange werden sie in einer Marpois (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) eine Stunde langsam gedünstet, auf einen mit Speckplatten gefütterten Platfond gelegt, mit Hühnerglace glasirt, einen Augenblick in den Ofen gesetzt, damit die Glace trockne und ihnen eine schöne Farbe gebe, dann noch einmahl glasirt und auf die Schüssel rund herum, eine über die andere, in hohem Kranze angerichtet, und sonach das bestimmte Ragout (S. Abschn. v. d. Ragout) in ihre Mitte gegeben. Ein jedes Gericht fordert Reinlichkeit und eigene gute Miene, dieses aber reinliche Zierlichkeit und von eigenem hohen Werthe zeigendes Ansehen.

Der Kranz muß gleichförmig, möglichst hoch seyn, und um das Auseinandertreiben von der Schwere des Ragout zu verhindern, etwas einwärts gehalten, und mit Hühner-Glace, die eine mit Krebsbutter erhöhte Farbe erhalten muß, glasirt werden. Das Ragout von blendender Weiße und feinem zarten Geschmacke ist, um die leicht mögliche Überladung zu vermeiden, nur behuthsam und mäßig in die Mitte zu geben.

Schulterdrüschen mit einer Escalope von Vögeln. (Noisettes de Veau garni d'une Escalope d'Oiseaux.)

Diese Drüschen werden so wie die vorhergehenden behandelt. Die Escalope (S. Abschn. v. Lerchen) kommt in ihre Mitte.

So können diese Drüschen einem jeden feinen Gerichte als Einfassung, und über einer jeden feinen Unterlage als selbstständige Speise erscheinen. Sehr vornehm erscheinen sie über einem Purée von Waldschnepfen.

Digitized by Google

Gebackenes Kalbsrücken-Mark. (Amourettes de Veau marinées.)

Das Rückenmark besteht weniger aus Fett, als einer weißlich dicken Substanz, die, folgender Maßen zubereitet, ein sehr schmackhaftes Gericht gibt.

Sie zu sammeln, ist nicht möglich, weil ein Rücken nicht viel gibt und es sich nicht gut aufbewahren läßt, bis man eine gehörige Menge beysammen haben könnte; mithin müssen sie bey dem Fleischer bestellt werden. Es sind kleine fingerdicke Würstchen, die aus der sie einschließenden groben Haut behuthsam ausgelöst werden müssen; sie werden dann in's kochende Wasser gethan, eine Minute lang gekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt, und auf ein reines Tuch heraus gelegt, hernach auf fingerlange Würstchen übergeschnitten und auf einer Porzellanschüssel mit Limoniensaft, feinem Salz, weißen Pfeffer, Muskatnuß, grüner abgezupfter Petersilie, einigen Ringchen Zwiebel und Lorberblättern gesäuert, mit rundem mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so dann und wann umgewendet. Bey dem Anrichten werden sie Stück für Stück in Weinteig (S. Abschn. v. Backteig) getunkt und in sehr heißem Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt eine Hand voll grün gebackene Petersilie.

Kalbsrücken-Mark mit weißem Ragout. (Amourettes de Veau en ragoût.)

Das Rückenmark wird dem vorhergehenden gleich ausgelöst, in weißer Brühe zwey Minuten lang abgekocht, nach einigem Abkühlen auf ein reines Tuch gelegt, damit die Brühe abfließe, dann mit einem weißen Ragout (S. Abschn. Ragout) von Hahnenkämmen, Hahnennierchen und passirten Champignons leicht durcheinander geschwungen und in eine Kruste (S. Abschn. von Kruſt.) oder Butterpastete angerichtet, über dem Rande der Kruste werden einige Würstchen des Rückenmarks als Zeichen ihrer Gegenwart, in zierlicher Ordnung gelegt.

Digitized by Google

Gespickte Kalbsnuß, (Stofade.) (Noix de Veau piqué glacé.)

An der innern Seite des Kalbsschlegels von dem Knieknochen bis an das Schlußbein liegt ein Klumpen Fleisch, an Feinheit der Fäden den Coteletten gleich, uneigentlich unter dem Nahmen Stofade bekannt; es läßt sich der Empfänglichkeit aller Formen und seines eigentlichen lieblichen Geschmackes wegen zu zahllosen Gerichten, welche wesentlich von einander unterschieden sind, gebrauchen; hier folgen nur die bekanntesten Arten.

Von dem Schlegel abgelöst, aller Haut, die durch ein feines Gewebe von Fasern an dem großen Stücke hängt, entblößt, wird es in einem weißen Tuche recht mürbe geschlagen, mit der glatten Seite dann auf die etwas naß gemachte Tafel gelegt, mit dem Messer zwischen die feine maserige Haut, welche die Fleischmasse noch immer bedeckt, eingeschnitten, und unter leichtem Auf- und Abschieben mit dem Messer, die Schneide stets auf die Tafel aufdrückend, und mit der linken flachen Hand das Fleisch haltend, diese feine Haut von der Nuß geschieden; zur größeren Vollkommenheit wird die Oberfläche noch mit einem feinen, sehr scharfen Speckmesser geglättet, und nach dieser Vorbereitung endlich mit feinem Specke nach dem Faden gespickt (S. Abschn. von dem Spicken.) Dann wird sie in eine leicht mit Butter bestrichene Casserole, die mit einigen Scheiben spanischer Zwiebeln und Schneidschinken gefüttert ist, gelegt, rund herum mit Schnitten Kalbfleisch, Schneidschinken und einem Bouquet (S. Absch. v. f. Kräutch.) belegt, mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, mit einem rundgeschnittenen mit Butter bestrichenen Papier und dem gehörigen Deckel zugedeckt und mit angebrachter Gluth von oben und unten eine halbe Stunde gedünstet, hierauf aber mit einem halben Schöpflöffel Consommé genäßt und bis zum Weichwerden gedämpft. Oben muß die Casserole stark mit Gluth getrieben werden, damit der Speck trocken und leicht gelb werde, endlich wird sie glasirt, mit dem heißen Deckel bedeckt, und in einer Weile wieder glasirt,

damit der Speck eine schöne hellbraune Farbe annehme. Durchgeschlagene Champignons (S. Abschn. v. Schwämmen), gemischte grüne Speise, (S. Absch. v. Wurzeln und Knollen), breitgekrauster Salat (S. Abschn. v. gr. Pflanzen), durchgeschlagener Sauerampfer u. dgl. m., dienen als Unterlagen dieser Kalbsnuß.

Um der Schüssel möglichst gutes Ansehen zu geben, werden in dem inwendig scharfen Rande kleine, in gefälliger Form geschnittene und goldgelb gebackene Krusten (S. Abschn. v. Borduren) mit fließendem Eyerteig angeklebt, die zugleich den wesentlichen Dienst leisten, daß sie die Unterlage oder Sauce nicht über den Rand derselben steigen lassen.

Kalbsnuß mit gefülltem Salat. (Noix de Veau à la Dame Simon.)

Der vorhergehenden Kalbsnuß wird eine Unterlage und ein Kranz von gefülltem Salat gemacht. (S. Abschn. v. Pflanzen.)

Kalbsnuß mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln. (Noix de Veau à la Soubise.)

Kalbsnuß auf neapolitanische Art. (Noix de Veau à la Napolitaine.)

Der gespickten Kalbsnuß gleich bereitet, unterscheiden sich dieselben durch ihre bezeichneten Unterlagen. Die erste bekömmt durchgeschlagene Zwiebeln (Purée), die zweyte eine Unterlage mit Parmesan bereiteter Macaroni. Zur letztern kommen Macaroni auf eine tiefe Schüssel etwas hoch geschichtet und die schön glasirte Nuß wird dann darüber gelegt.

Kalbsnuß mit westphälischen Schinken. (Noix de Veau au Jambon de Westphalie.)

Aus dem schönsten Theile des Schinkens werden messerrückendünne handgroße Blättchen gleicher Größe geschnitten, mit flacher Hacke geklopft, und einige Minuten am stillen Feuer mit Butter geschwungen, dann die Butter abgeseihet, mit dem Saft zweyer Limonien, mit wenig Salz, Concassé und einem Stück

Digitized by Google

Glace gehoben, wieder über dem Feuer bis zum Aufsieden geschwungen, dann zierlich rund laufend auf eine Schüssel angerichtet, und die vorhergehende glasirte schöne Kalbsnuß in ihre Mitte gelegt. In den rückbleibenden Saft kommen vier Eßlöffel braun geklärte Tunke, die gut vermischt über die Schinkenschnitten gegossen wird.

Kalbsnuß mit Trüffeln. (Noix de Veau aux Truffes.)

Zwey Pfund halb eygroßer schwarzer frischer Trüffeln werden abgeschälet, blattweise messerrückendick geschnitten, mit einem eygroßen Stück Butter, feinem Salz und Concassé drey Minuten lang auf mittelstarkem Feuer geschwungen, mit einem Schöpflöffel braun geklärter Tunke (S. Abschn. v. Tunken), Saft einer Limonie, und einem Stück Glace unter leichter Bewegung vermengt, und auf die Schüssel in eine Bordur (S. Abschn. v. Borduren) gethan, und die glasirte Nuß darüber gelegt.

Kalbsnuß mit braunem Ragout. (Noix de Veau à la Financière.)

Die schön glasirte Kalbsnuß (S. vorherg. Kalbsnuß) wird auf ein in einer Bordur, einer Kruste (S. Abschn. Krusten) oder dressirten Pastete angerichtetes braunes Ragout (S. Absch. Ragout) geleget. Die dressirte Pastete müßte aber seicht gehalten werden.

Gedämpfte Kalbsnuß. (Noix de Veau à la Bourgeois, ou à l'Estoufade.)

Ohne die Nuß erst abzuhäuteln, wird sie mit klein fingerdickem, in Salz und Pfeffer eingehülltem Speck dem Faden nach durchgezogen, in eine mit Speck und Schneidschinken gefütterte Casserole gelegt, mit halbem Schöpflöffel Consommé genässet, und von oben und unten mit Gluth gedämpft; dann mit dem auf Glace gefallenen Consommé lichtbraun glasirt. Darunter kommt ein wenig geklärte, mit Glace gehobene braune Tunke oder Paradiesäpfel-Tunke. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

*

Gebratene Kalbsnuß. (Noix de Veau à la Gensd'arme.)

Die zum Dämpfen vorgerichtete Kalbsnuß wird vier und zwanzig Stunden lang gebeitzt, und zwar in einem Weidling, mit zwey dünnblättrig überschnittenen Zwiebeln, eine handvoll grüner Petersilie, etwas Schnittlauch, Lorberblatt, Thymian, Knoblauch, Basilienkräutchen, endlich mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und mit ein Paar Becher Öhl begossen, in dieser Beitze wird sie alle zwey Stunden umgewendet, eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird sie an einen dünnen Spieß gesteckt, an einen dicken Spieß gebunden, und bey hellem Feuer gebraten, endlich mit einer Pfeffertunke aufgetischt (S. Abschn. von Tunken).

Kalbsnuß in Papier. (Noix de Veau en Papillote, ou en Ballon.)

Die Nuß wird der gedämpften gleich (aber ohne Euter) ausgelöst, mürbe geklopft, mit Speck durchzogen, und mit feinem Salz und Concassé bestäubt (S. gedämpfte Kalbsnuß); ein mit Butter bestrichener Bogen Papier wird mit dünnen Speckplatten belegt, und mit feinem Kräutchen (S. Abschn. f. Coteletten-Kräutchen) messerrückendick bestrichen, die Nuß darauf gelegt, mit dem Papier überzogen, so daß sie ganz mit dem Kräutchen und Speck bedeckt wird, endlich in drey andere mit Butter bestrichene Bogen Papier fest eingemacht, mit Spagat überbunden, und zwey Stunden über dem Roste auf glühender Asche an beyden Seiten gebraten. Sicherer und richtiger gehet diese Operation im abgekühlten Ofen vor sich. Die von allen Seiten gleiche Hitze dringt mehr durch, und das Papier kommt weniger in Gefahr zu verbrennen, und läßt folglich keinen Saft entquillen. Der Spagat und der am stärksten gebräunte Bogen Papier werden abgenommen, mit dem übrigen Überwurf aber auf die Schüssel gethan und so aufgetischt.

Kalbsnuß am Roste. (Noix de Veau à la Dauphin.)

Die gedämpfte und in ihrem Sude erkaltete Nuß (S. die vorhergeh.) wird leicht abgetrocknet, mit Aufleg-Tunke (S. Ab-

schnitt von den Tunken) bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, zweymahl mit zerlassener Butter bespritzt, und immer wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, dann auf einem Rost, der mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt ist, gethan, über glühender Asche langsam von beyden Seiten gebraten. Auch dieses geht, der vorhergehenden ähnlich, besser in einem Ofen von Statten. Es wird etwas kochendheißes Consommé darunter gegossen.

Gesulzte Kalbsnuß. (Noix de Veau à la Gelée.)

Zu diesem Gericht wird die Kalbsnuß mit einem großen Euter gewählet, die über die Mitte der Nuß geschoben, und mit ein Paar Speilchen befestiget wird. Das dicke Fleisch wird mit kleinem fingerdick geschnittenen Speck und Schneidschinken, die leicht in feinem Salz und weißem Pfeffer eingehüllt worden sind, dem Faden nach durchgezogen; dann wird es in eine mit Speck gefütterte Casserole mit einigen Schnitten Kalbfleisch, einigen Schnitten Schneidschinken und einer alten Henne gelegt, mit einem starken Bouquet, einer gelben Rübe, Petersilienwurzeln, einem Kopf Sellerie und zwey Zwiebeln garnirt, mit zwey Lorberblättern, etwas wenigem Thymian und vier Gewürznelken gewürzt, und nun genau bedeckt, mit von oben und unten angebrachter Gluth eine halbe Stunde lang gedünstet. Wenn in dieser Zeit der vom Anfange sich häufig einfindende Saft auf Glace gefallen ist, was in der Ordnung geschehen soll, so wird die Nuß mit zwey Schöpflöffeln kochender Brühe, einem Löffel voll weißem Wein und einem Löffel Madera-Sec oder Portowein genäßt, und nun genau verschlossen ungefähr zwey Stunden lang gedämpft. Nach diesem Weichdämpfen der Nuß wird das Ganze kalt gestellt; endlich, wenn der Sud durch und durch gesulzt ist, wird die Nuß behuthsam herausgehoben, mit sehr scharfem Speckmesser rein und kalt zugeschnitten, so daß das Euter eine walzenförmige Erhöhung über die Mitte der von beyden Seiten bis an's reine Fleisch zugeschnittenen Nuß bilde. Die ganze Nuß wird mit laulicher, sehr reiner Glace bestrichen, die Euter ausgenom-

men, die weiß bleiben muß, und nun zierlich mit Aspic ausgelegt, dann über eine Schüssel, deren Boden mit fein gehackter Aspic bedeckt ist, gethan, und der Rand der Schüssel mit schönen Schnitten Aspic belegt, so daß es ungefähr der Figur an der Kupfertafel (S. Tafel 1, Fig. 2) gleich kömmt. Eine grüne Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt (S. Abschnitt von den Öhl-Tunken).

Wenn zu dem Belege der Nuß ein ausgelös'ter Kalbsfuß beygesetzt wird, so kann der Sud nach dem Erkal'en geklärt und als Aspic gebraucht werden.

Von sehr schönem Effect ist dieses Gericht, wenn die Nuß über eine zierlich gemachte, ungefähr zwey Finger hohe Unterlage von Sardellen oder Krebsbutter kommt. Der Rand der Schüssel wird jedoch immer mit Aspic verziert, so wie auch der Rand der gemachten Unterlage. So kann auch die Form der Nuß von der gewöhnlich ovalen abweichen, und unter andern vollkommen rund und aufgeworfen seyn.

Von schönem Effect ist noch die Kalbsnuß mit Trüffeln, ungefähr so bereitet, wie die kräupige Henne (S. Abschn. Huhn); zwischen die sehr gleich und symmetrisch eingeschobenen, halb vorstehenden Scheiben-Trüffeln werden dann kleine Scheiben Aspic gestellt, übrigens aber der vorhergehenden gleich behandelt.

Würste von Kalbsnuß mit Fleischsulz. (Boudins de Noix de Veau à la Gelée.)

Aus der gesulzten Kalbsnuß (S. d. vorhergeh.) werden sechs zwey Finger starke, gleich große und lange Rollen geschnitten, mit Glace bestrichen, mit fein gehäckelter Sulz (S. Abschn. von den Brühen) bestreuet, und auf eine, mit ebenfalls gehäckelter Sulz bestreute Schüssel gethan. Der Rand der Schüssel wird mit gefärbter Butter ebenfalls verziert. Eine Öhl-Tunke (S. Abschn. v. d. Öhl-Tunken) wird besonders beygesetzt.

Digitized by Google

Fein gespickte Kalbsbriesen (Drüsen). (Ris de Veau piqué glacé.)

In dem Halse längs der Schlundröhre liegen diese Briesen. Die schönsten werden einige Stunden laulich abgewässert, eine Minute lang weiß gekocht, so daß sie dem Drucke des Fingers etwas widerstehen, sonach in kaltes Wasser gethan, sehr rein abgeputzt, und dann fein gespickt (S. Abschn. v. Spicken). Sie werden hierauf in eine mit Krebsbutter (S. Abschn. v. d. Butter) leicht bestrichene Casserole nahe zusammen gelegt, mit halbem Schöpflöffel Consommé und etwas Glace genässet, mit Gluth von oben und unten ungefähr eine halbe Stunde schnell gedämpft. Das Consommé soll in dieser Zeit auf Glace fallen, wo nicht, so muß auf dem Windofen nachgeholfen werden. Mit dieser ihrer Glace werden sie nun wiederholt glasirt, bis sie eine helle durchsichtige rothbraune Farbe bekommen; endlich werden sie rund laufend eine über die andere angerichtet. In ihre Mitte kommt am gewöhnlichsten durchgeschlagene Champignons, auch breit gekrauster Salat oder Sauerampfer (S. Abschn. v. d. Pflanzen), weißes Ragout u. dgl. (S. Abschn. v. d. Ragout).

Geschwungene Kalbsbriesen, oder Escalope von Kalbsbriesen. (Escalope de Ris de Veau.)

Wird aus den Briesröhren bereitet, nähmlich dem oberen langen zum Spicken untauglichen Theile der Briesen, die in laulichem Wasser zwey Stunden gewässert, eine Minute lang weiß gekocht, in kaltem Wasser gereinigt sind, und so noch körnichtweich in einer Presse weich gekocht (S. Abschn. von Einsäuerungen). Nach dem Auskühlen endlich auf zwey messerrücken dicke, möglichst große Scheiben schief über die Breite geschnitten, von aller Haut geputzt, in eine mit Butter dick bestrichene Schwung-Casserole eine an die andere gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Butter begossen, endlich mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so am kalten Orte aufbewahrt. Eine Viertelstude vor dem Anrichten wird diese Escalope über mittel-

starkem Feuer zwey bis drey Minuten lang geschwungen, Stück für Stück umgewendet, und wieder so lange geschwungen; die Butter dann abgeseihet, und ein halb eygroßes Stückchen frischer Butter, nebst zwey Schöpflöffeln legierter Tunke (S. Abschn. von den Tunken) darüber gethan, mit dem Safte einer Limonie und einem Stück Glace mittelst einer leichten Bewegung vermengt, und so eine Briesplatte, dann allezeit eine in Butter gebackene, der Briese gleich große Semmelschnitte rund laufend in schöner Form angerichtet. Die Sauce wird durch ein feines Haartuch gepreßt, unter währendem Ziehen heiß gemacht und darüber gegossen. Dieß Gericht wird nie ohne Bordür (S. Abschnitt von den Borduren) angerichtet; dagegen kann es in eine jede Kruste (S. Abschn. von den Krusten) oder Butter-Pastete (S. Abschn. v. d. Butterteig) kommen.

Kalbsbriesen in Papier. (Ris de Veau en Papillotes.)

Die Bereitung dieses Gerichts ist in der Beschreibung der Kalbscoteletten in Papier begriffen, mit dem Unterschiede zwar, daß die hierzu bestimmten Briese wie zu der vorhergehenden Escalope, erst zwanzig Minuten lang in einer Presse weichgekocht, endlich nach dem völligen Auskühlen auf halben Finger dünne Blätter gespalten, und den besagten Coteletten gleich mit feinem Kräutchen in Papiere eingedreht, und jenen gleich über einem Rost gebraten werden.

Geschwungene Kalbsbriesen mit Trüffeln. (Escalope de Ris de Veau aux Truffes.)

Werden den vorhergehenden gleich behandelt. Statt der gebackenen Semmeln kommen blattweise geschnittene und in Butter passirte Trüffeln (S. Abschnitt von den Trüffeln). Das Ganze wird in eine Kruste wie oben angerichtet, und ihre Mitte mit den übrigen Trüffeln verziert.

Kalbsbriesen am Roste. (Ris de Veau en Mirotons.)

Die vorhergehenden geschwungenen Briesen werden unter währendem Schwingen mit drey Eßlöffel feinem Kräutchen (S.

Digitized by Google

Abſchn. v. f. Kräutchen) vermengt, rund laufend auf ein ſilbernes Schüſſelchen, welches gerade in die Vertiefung der Schüſſel paßt, angerichtet, das Kräutchen darüber gethan, mit feinen Semmelbröſeln beſtäubt, mit klarer Butter beſpritzt, und nochmahls beſtäubt in den Ofen geſtellt, bis ſie eine ſchöne lichtbraune Farbe bekommen, dann in die Vertiefung der Schüſſel geſtellt. In ihre Mitte kommt eine mit Consommé verdünnte italieniſche Tunke. (S. Abſchn. v. d. Tunken.)

Sie können auch mit Semmelbröſeln aufgelegt, auf dem Roſte abgebraten und ſo rund laufend über die Schüſſel angerichtet werden. Das erſtere gibt indeſſen eine etwas zierlichere Form, und ihr Geſchmack gewinnt durch Concentrirung des Saftes.

Kalbsbrieſen an Silberſpießchen. (Atelettes de Ris de Veau.)

Die ausgelösten, abgewäſſerten, dann von allen Häutchen entblößten, und in der Preſſe (S. Abſchn. v. d. Preſſen) weichgekochten, endlich in ihrem Sude ausgekühlten Brieſen (S. Abſchn. v. d. Ingred.) werden auf daumenbreite und eben ſo hohe, halben Finger dünne Blättchen geſchnitten, dann eben ſo viel und auch ſo zugeſchnittene weich gekochte Pöckelzungen werden nun zuſammen mit feinem Salz und Concassé beſtäubt, in einer dicken ſehr corſirten legirten Tunke (S. Abſch. v. d. Tunken) leicht durcheinander geſchwungen, und dann Stück für Stück immer eine Brieſe und eine Pöckelzunge an ein ſilbernes Spießchen geſteckt, ſo daß es einen Zoll im Viereck und ſechs Zoll lange Würſtchen gibt, die mit Semmelbröſeln belegt, in klare Butter getunkt und abermahls mit Bröſeln aufgelegt, und leicht mit Salz und Concassé beſtäubt werden. Sechs bis acht ſolche Spießchen werden zwanzig Minuten lang vor dem Anrichten über ſtark mit Butter beſtrichenem Papier auf dem Roſte von allen vier Seiten über glühender Aſche gebraten. Klares Consommé dient zur Tunke. (S. Abſchn. v. d. Brühen.) Daß die Aſche oft aufgefriſcht, und die Atteletten von ſchöner brauner

Farbe seyn müssen, versteht sich von selbst, wie auch, daß sie unbeschädiget, überall mit der Kruste von Semmelbröseln bedeckt seyn müssen.

Weiß eingemachte Kalbsbriesen. (Ris de Veau à la Poulette.)

Die zum Ragout zubereiteten und auf daumengroße Stücke gebrochenen Kalbsbriesen (S. Abschn. v. d. Ingred.) werden in legirter Tunke (S. Abschn. v. Tunken) leicht geschwungen, mit wenig Salz, weißem Pfeffer, Glace und sehr fein geschnittener, einen Augenblick abgekochter grüner Petersilie gewürzt und in einer Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten) oder sonst einer Bordur (S. Abschn. v. d. Borduren) angerichtet.

Gedämpfte Kalbsleber. (Foie de Veau braise.)

Eine schöne große Leber wird mit fingerdickem Speck, der in einem halben Eßlöffel weißen Pfeffer und eben so viel Salz, einem halben Löffel sehr fein geschnittenen Chalotten, eben so viel grüner Petersilie, einem fein geschnittenen und gestoßenen Lorberblatte, nebst etwas geriebener Muskatnuß eingehüllt worden ist, daumbreit von einander reihenweise durchgezogen, dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speckplatten, Schneidschinken, Zwiebeln, halben Gliedchen Knoblauch belegt, mit Österreicher Wein begossen, und so langsam mit oben und unten angebrachter Gluth zwey Stunden lang gedämpft. Der Sud wird dann abgeseihet, abgefettet, auf einen halben Schöpflöffel über starkem Feuer eingekocht, mit eben so viel Pfeffer-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) vermengt, und unter die nun angerichtete Leber gegossen.

Kalbsleber im Ofen oder mit Rahm-Tunke. (Foie de Veau au Four.)

Die Leber wird der vorhergehenden gleich mit Speck durchgezogen, in einer Sauerbrühe (S. Abschn. v. d. Sauerbrühen) gesäuert, dann in eine seichte Casserole, welche mit einigen Speck- und Zwiebel-Scheibchen gefüttert ist, gelegt, mit Rahm begossen

Digitized by Google

und in den abgekühlten Ofen gestellt; nach zwey Stunden, während welcher Zeit die Leber öfters mit dem Sude begossen worden ist, wird sie endlich herausgenommen, der Saft abgeseihet, mit Rahm und brauner Brühe verdünnet, mit Salz, Concassé, Glace, Lorberblatt und etwas Limonienschalen gewürzt, und bis zur Consistenz einer Tunke über starkem Feuer schnell eingekocht; die Leber wird dann angerichtet und die Tunke darunter gegossen.

Man kann diesem Gerichte weit besseres Ansehen geben, wenn man die Leber nach dem Gardämpfen auf Blättchen schneidet, sie glasirend im Kranze anrichtet, und die Sauce in ihre Mitte gießt.

Gebratene Kalbsleber. (Foie de Veau à la Broche.)

Von unten mit großem (mit Salz und Pfeffer bestäubtem) Speck wird diese Leber der vorhergehenden gleich durchgezogen, ohne jedoch die Oberfläche zu beschädigen; diese Oberfläche wird dann fein gespickt (S. Abschn. d. Kunst zu Spicken) und nun vier und zwanzig Stunden in einer Sauerbrühe gesäuert. (S. Abschn. Sauerbrühe.) Eine Stunde vor dem Anrichten wird sie aus der Brühe genommen, rein abgetrocknet, an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß gebunden und bey mittelstarkem Feuer gebraten. Unter währendem Braten wird sie mit der Hälfte Sauerbrühe, mit einem Stück zerlassener und darin abgeschlagener Butter begossen; endlich mit einer pikanten Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) aufgetischt.

Geschwungene Kalbsleber. (Sauté de Foie de Veau.)

Aus der möglichst weißen Leber werden drey Finger breite, lange runde halben Finger dicke Scheibchen reinlich zugeschnitten, in eine mit Butter stark bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) begossen, und mit rund geschnittenem, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird sie über starkem Feuer geschwungen, in zwey Minuten umgewendet, und dann wieder so lange fort geschwungen, bis sie unter dem Drucke des Fingers etwas spröde weicht und nach dem Drucke kein Blut

mehr entquillet. Die Butter wird dann abgeseihet und an ihre Stelle ein Schöpflöffel voll pikanter Tunke (S. Abschn. von den Tunken), mit einem Stück Glace, Salz, weißem Pfeffer und Limonienſaft darüber gegoſſen, durch einander geſchwungen, und rund laufend in eine Bordur (S. Abſchn. v. d. Borduren) zierlich angerichtet. Die Tunke wird dann noch einmahl über dem Feuer gezogen, und endlich darüber gegoſſen.

Gebackene Kalbsleber. (Foie de Veau frit.)

Auf halben Finger dicke Scheibchen wird dieſe Leber geſchnitten, mit feinem Salz und Concassé beſtäubt. In drey Theile Mehl und einem Theil Semmelbröſeln, durch das Auf- und Abſchieben in einem Tuch abgetrocknet, und in recht heißem Schmalz gebacken. Darunter kommt eine ſaure Tunke (S. Abſch. v. d. Tunken.) Auf dieſe Art zubereitet, wird ſie meiſtens als Beleg gebraucht, wie z. B. auf Spinat, Kohl, gelbe Rüben u. dgl.; dann bleibt aber die Tunke weg.

Leber-Pfanzel oder Leberkuchen. (Pain de Foie de Veau.)

Die Leber wird auf Scheiben geſchnitten und rappirt, das heißt, eine jede Scheibe ſo lange mit dem Meſſer überfahren, bis das feine Fleiſch aus den Maſern geſchabt iſt, dieſes dann noch ſehr fein geſchnitten und durch ein Haarſieb geſchlagen. Auf ein Pfund dieſer Leber kommt ein halb Pfund Butter mit ſechs Eyerdottern, pflaumig abgetrieben, mit zwey Händen voll feinen weißen Semmelbröſeln, den vierten Theil ſo viel klein würflich geſchnittenes Mark, nebſt gehörigem Salz, Concassé und Muſkatnuß verrührt, die Eyer klar zu Schnee geſchlagen und leicht darunter vermengt. Es wird in eine Caſſerole ein Stück Schmalz bis zum Rauchen heiß gemacht, das Pfanzel dann hinein geſchüttet und langſam gebacken. Als ſelbſtſtändige Speiſe muß es mit pikanter Tunke aufgetiſcht werden (S. Abſchn. v. d. Tunken.) Gewöhnlich wird es aber ſtückweiſe geſchnitten und in die Suppe gethan (S. Abſchn. v. d. Brühen.)

Digitized by Google

Kalbsleber-Knödel. (Quenelles de Foie de Veau.)

Die Leberknödel kommen unter den Suppen vor (S. Absch. v. d. Suppen); als selbstständiges Gericht werden sie etwas größer als jene gehalten, und nach dem Weichkochen in der Brühe, trocken über eine tiefe Schüssel angerichtet, mit etwas Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen) übergossen, und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestäubt.

Kalbslungen-Mus. (Mous, ou le Poumon de Veau.)

Die Kalbslunge wird zwey Stunden im Salzwasser abgekocht; wenn sie ausgekühlt ist, dann spagatdick wie Nudeln geschnitten, in ungefähr acht Loth Butter eine Weile geröstet, mit Salz, Pfeffer und Lorberblättern gewürzt und mit zwey Schöpflöffel voll brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) genäßt, endlich mit einem halben Schöpflöffel Essig gesäuert, und nur langsam anderthalb Stunden lang gekocht. Man nimmt häufig Limonienschalen als Würze hinzu. Dieses so anspruchlose Gericht gibt man mit einem Belege von Butterkräpfchen, oder in einer Casserole-Pastete (S. Abschn. v. d. Butter), um ihm leichteren Eintritt, Fingerbreit auseinander, oder höheren Werth zu verschaffen.

Gebratener Kalbsschlegel. (Cuisseau de Veau rôtie.)

Als minder fein wird der Schlegel bey guten Tafeln wenig gebraucht, man verwendet sein Fleisch zu Faschen und Tunken; allein wenn man die Nuß nicht abgelöset hat, so gibt es dennoch einen soliden Braten.

Der Knieknochen wird über der Kniescheibe abgehauen, das Bein daumenbreit vom Fleische abgeschaben, der Schlegel mit feinem Salz und Concassé bestäubt, zusammen geschoben an einen Spieß gesteckt, mit drey mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt, mit Spagat überbunden, und nun langsam, nach der Größe des Schlegels, zwey bis drey Stunden gebraten (S. Abschn. die Kunst zu braten.) Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, das Feuer hell gemacht,

damit der Braten eine gleich schöne Farbe bekomme. Darunter kommt ein halber Schöpflöffel braune Kalbsbrühe. (S. Abschn. von Kalbsbrühen.)

Gedünsteter Kalbsschlegel. (Cuisseau de Veau étuvé.)

Der Kalbsschlegel wird, nachdem derselbe mürbe geklopft worden ist, mit fingerdickem in Salz und Pfeffer eingehülltem fleischigem Speck durchgezogen, in eine mit Schnitten Speck, Schneidschinken und Zwiebelscheiben nebst einigen Lorberblättern belegte Casserole gethan, genau zugedeckt, über von unten und oben angebrachter Gluth zwey bis drey Stunden unter mehrmahligem Umwenden gedünstet. Die Gluth muß so behuthsam angewendet werden, damit der Schlegel nur durch den eigenen Dunst weich wird, ohne den entquillenden Saft zu verbrennen. Er kommt mit eigenem Safte als Tunke. Mit Aufmerksamkeit behandelt, wird dieser Schlegel oft mit Recht dem gebratenen vorgezogen.

Eingeschnittenes Kalbfleisch. (Chapilotade de Veau.)

Der übrig gebliebene Kalbsbraten wird auf halben Finger dünne und zwey Finger breite Schnitten geschnitten, in eine passende Casserole mit zwey Eßlöffeln fein geschnittenen Champignons, die Hälfte so viel Schalotten, ein Löffel voll fein geschnittener grüner Petersilie, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Seitel Rahm, einem Schöpflöffel voll schwarzer Brühe und einem halben Löffel Essig genäßt, bis auf einen Schöpflöffel eingedünstet, und so angerichtet. Man pflegt Lorberblätter, Limonienschalen und auch Limoniensaft als Würze zu gebrauchen. Es gibt eine Sparschüssel, die gerne gesehen wird.

Weiß gepracktes Kalbfleisch. (Blanquette de Veau.)

Aus dem übrig gebliebenen kalten Kalbsbraten werden dem Faden nach daumbreite Walzen, ohne alle Haut und Masern, und diese dann auf messerrückendünne Blättchen geschnitten, einige Zeit vor dem Anrichten mit einem Stückchen Butter über glühender Asche gewärmet, dann mit der Hälfte so viel passirter Champignons (S. Abschnitt von den Ingredienzen) und legirter

Tunke (S. Abschnitt von den Tunken) durch ein leichtes Schwingen vermengt, und in einer Butterpastete (S. Abschnitt von Butterteig) oder einer Kruste (S. Abschnitt von Krusten) angerichtet; dieß gerne gesehene Gericht muß unter währendem Schwingen mit Salz, Concassé, Glace und Limonienſaft gehoben werden. Es ist übrigens keine Folge, daß es gerade nur von gebratenem Kalbfleisch bereitet werden müsse, denn ein jedes gedämpfte Kalbfleisch, und besonders jenes der Kalbsnüsse, taugt hierzu.

Braun gepracktes Kalbfleisch. (Escalope de Veau.)

Die rohe Kalbsnuß wird über den Faden auf zwey Finger breite Stücke geschnitten, ohne alle Masern und Haut, dann auf messerrückendünne Blättchen nett zugeschnitten und gepracht, in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, schnell auf beyden Seiten geschwungen, die Butter endlich abgeseihet, und diese mit einem Schöpflöffel voll brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) und eben so viel Consommé genäßt, und ein bis anderthalb Stunden kochen gelassen, dann wird es mit Salz, Concassé, Glace und Limonienſaft gehoben, in eine mürbe Pastete (S. Abschn. von Butterteig, 2. Th.), oder eine Reiß-Casserole (S. Abschn. v. d. Reiß-Casserolen) angerichtet. Die Tunke wird durch ein Haartuch darüber gepreßt. Ein jedes dieser Gerichte ist eines gewissen Grades des Haut-Gout und guter Miene fähig, nur muß man es nicht gering schätzen, und als unwerthe Kleinigkeit behandeln.

Siebenzehnter Abschnitt.

Vom Lamme.

Dieses fromme Thierchen kann man am meisten und auch am besten im Frühjahre erhalten; da es uns manch delicates Gericht gibt, so wollen wir dessen Anatomie mit gehöriger Würdigung beym Kopfe anfangen, und Stück für Stück in seiner natürlichen Folge kochen.

Digitized by Google

Lammköpfe auf französische Art. (Tête d'Agneau à la Française.)

Die sammt der Haut geputzten Köpfchen und Füße, werden dem Kalbskopf gleich zugeschnitten (S. Abschn. v. Kalb), dann weiß gekocht, wieder mit der strengsten Aufmerksamkeit gereinigt, und erst in der Presse (S. Abschn. v. d. Presse) gänzlich weich gekocht. Nach einer halben Stunde des Dämpfens in der angewiesenen Presse kommt die Lunge und das Herz hinzu, und fünf Minuten vor dem völligen Weichkochen endlich die Leber. Die Lunge, das Herz, die Leber und die Füße werden auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine mit Champignons garnirte, mit Salz, Concassé, Glace und Limoniensaft gehobene legierte Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), gethan, leicht durch einander geschwungen, und in eine tiefe, mit Butterkräpfchen bordirte Schüssel (S. Abschn. v. Borduren) gethan. Das aufgebundene sehr weiße Köpfchen wird in möglichst bester Form darüber gelegt.

Gebackene Lammköpfe. (Tête d'Agneau frit.)

Das in zwey Theile gespaltene Köpfchen ohne Haut wird sammt dem Halse einige Minuten lang in vielem Wasser weiß gekocht, und in kaltem Wasser sehr sorgfältig rein geputzt, dann in der Presse (S. Abschn v. d. Presse) weich gedämpft und darin kalt gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden Stück für Stück abgetrocknet, in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln gut aufgelegt, und in heißem sehr guten Schmalze gebacken, darüber wird gebackene grüne Petersilie gestreut. Die Lammköpfe sind übrigens einer jeden Behandlung, die man mit dem Kalbskopfe vornimmt, fähig, und können eben so viel verschiedene Gerichte geben. (S. Abschnitt von dem Kalbe.)

Lämmerne Zungen. (Langues d'Agneau.)

Sie werden so wie die schöpsenen behandelt und gebraucht (S. Abschn. v. d. Schöpsen), mit dem Bemerken zwar, daß diese, ihrer Zartheit wegen, den Vorzug haben.

Lämmerne Ohren mit Salpicon. (Oreilles d'Agneau au Salpicon.)

Ganz so wie die Kalbsohren; auch diese haben den Vorzug vor jenen, sie geben ein Gericht vom ersten Range (S. Abschn. vom Kalb). Die Ohren lassen sich überdieß als Garnirung zu andern feinen Gerichten mit Vortheil gebrauchen, und eben so lieblich erscheinen sie als selbstständiges Gericht in einer legierten Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken).

Lämmerne Schulter in halber Trauer. (Epaule d'Agneau en demi-deuil.)

Das Schulterbein oder die Schaufel und der darauf folgende Knochen werden ausgelöset (S. Abschn. von der Kalbsschulter), das Rohrbein am äußersten Ende wird daumbreit vom Fleische entblößt, das Ganze mit feinem Salz und Concassé bestäubt, dann an der inwendigen Seite mit einer Dressirnadel und Spagat rund herum aufgefaßt, und leicht zusammen gezogen, damit sie eine hohe und langrunde gefällige Form erhalten; sie werden sonach ein Paar Minuten weiß gekocht oder wenigstens so lange in heißem Wasser gelassen, bis die Oberfläche sich hart fühlen läßt; von da kommen die Schultern in's kalte Wasser, werden noch einmahl sehr rein geputzt, abgetrocknet, und endlich laubthalergroß in ihrer runden Mitte fein gespickt (S. Abschn. vom f. Spicken); einen Daumen breit um diese Rose wird ein Streif von Trüffeln, die dem feinen Speck ähnlich geschnitten sind, mit feinen Trüffeln gesteckt, so daß es dem Spicken gleich kömmt. Nach dieser Ausstaffirung werden die Schultern in eine mit einigen Scheiben spanischer Zwiebeln, Speckplatten und Schneidschinken gefütterte Casserole gethan, mit Butter bestrichenem Papier belegt, dem gehörigen Deckel zugedeckt, und eine halbe Stunde gedünstet, dann mit einem halben Schöpflöffel Consommé genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum Weichwerden gedämpft, endlich bis zur schönen Farbe wiederholt glasirt (S. Abschn. v. d. Kalb,

glasirte Kalbsnuß). Der sie in der Form haltende Spagat wird ausgezogen, und diese nun mit einer kräftigen gehäckelten Trüffeltunke aufgetischt (S. Abschn. v. d. Tunken).

Gespickte lämmerne Schulter mit Sauerampfer. (Epaule d'Agneau glacée à l'Oseille.)

Die vorhergehenden, jedoch ganz mit Speck gespickten und schön glasirten Schultern kommen über durchgeschlagenen Sauerampfer (S. Abschnitt von den Pflanzen), so auch Sellerie (S. Abschnitt von den Wurzeln), gekrauster Salat (S. Abschnitt von den Pflanzen) u. dgl.

Lämmerne Schulter als Galantine. (Épaule d'Agneau en Galantine.)

Die möglichst groß und rund abgelös'te lämmerne Schulter wird ausgelös't; nähmlich an der inwendigen Seite der Länge nach aufgeschnitten, und erst von dem Schaufelbeine über der Oberfläche bis an das erste Gelenke abgelös't. Bey dem Gelenke darf man das Bein nur etwas los machen, und mit einiger Gewalt aufheben und herab ziehen, es lös't sich sonach bis herab selbst los; eben so wird das folgende Rohrbein ausgelös't; der vordere Knochen bleibt, er wird nur an dem äußeren Ende daumbreit vom Fleische entblößt und rein geschabt. Die Schulter wird nun über die Tafel aus einander gebreitet, flach gepracht, die Erhöhungen vom Fleische herabgeschnitten und in Vertiefungen gelegt, das Ganze leicht mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt; endlich der Galantine von Indian ähnlich (S. Abschnitt von d. Indian-Galantine) mit den nähmlichen Ingredienzen gefüllt und gedämpft; bey dem Füllen bleibt aber die Form zu beachten; da die Schulter eine runde Platte bildet, so muß mittelst des Auffassens des äußern Randes und dessen Zusammenziehung mit dem Spagat ein Ball entstehen, der mit einem Schweife endigt; je mehr diese natürliche Form rund und hoch, und der Schweif gerade gehalten ist, desto gelungener erscheint das Ganze. Nach dem Weichdämpfen und

Auskühlen wird diese Schulter über eine flache Schüssel gelegt, mit einer andern beschwert, und kalt gestellt, damit der Ball über ihrer Oberfläche etwas glatt und flach werde. Sie werden sonach mit lauer Glace bestrichen, mit einer fest gesulzten und sehr fein gehacktem Aspic (S. Abschn. v. d. Brühen) dicht bestäubt, endlich über der Oberfläche mit zierlich geschnittenem Aspic in schönem Dessin belegt, und nun über die gehörige Schüssel, deren Boden mit gehäckeltem Aspic bedeckt ist, gelegt, mit schönen Schnitten von Aspic rund herum an dem Rande eingefaßt und so aufgetischt. Eine grüne Öhl-Tunke (S. Abschn. v. d. Öhl-Tunken) wird besonders beygesetzt.

Geschwungene lämmerne Coteletten (Rippchen). (Côtelettes d'Agneau sautés.)

Diese Rippchen werden eben so wie die kälbernen geschnitten, gepracht und zugestutzt (S. Abschn. v. d. Kalb), nur daß sie verhältnißmäßig kleiner bleiben. Von einem schönen Rückchen werden vom Nieren an die zwey ersten nur mit einem, die übrigen mit zwey und drey Beinchen geschnitten. Man muß sehr darauf sehen, daß sie gleich groß und die Beinchen gleich lang abgehauen werden. So zubereitet werden sie eine an die andere in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener Butter begossen, mit einem runden mit Butter bestrichenem Papier belegt und kalt gestellt. Vor dem Anrichten müssen sie über starkem Feuer zwey Minuten lang, oder so lange, bis sie unter dem Finger spröde weichen, geschwungen werden. Dann wird die Butter abgeseihet; statt dieser werden sie mit drey bis vier Löffel voll Glace begossen, durch einander geschwungen, und rund laufend im Kranze eine über die andere zierlich angerichtet; in ihre Mitte kommt eine gemischte Grünspeise (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen), auch geschwungene Champignons (S. Abschn. von den Schwämmen), eines der Purées (S. Abschn. v. d. Hülsenfrüchten), oder ein weißes Ragout. (S. Abschn. v. d. Ragout.)

*

Lämmerne Coteletten auf franzöſiſche Art. (Côtelettes d'Agneau à la Saint Ménehould.)

Die zum Schwingen bereiteten Rippchen werden in acht Loth zerlaſſener und mit drey Eyerdottern verrührter Butter getunkt, mit feinen Semmelbröſeln aufgelegt, in eine mit Butter ſtark beſtrichene Schwung-Caſſerole eine an die andere gelegt, und auf ſtarkem Feuer bis zur ſchönen braunen Farbe an beyden Seiten geröſtet. Ein Coteletten-Saft (S. Abſchn. v. d. Tunken) kommt darunter, ſo wie ſie auch als Belege einem jeden Gericht dienen können. Zu bemerken bleibt, daß die legirte Butter mit den Dottern dick gebunden und einer Tunke ähnlich werde, welches nur dann erhalten wird, wenn ſie nur lauwarm zerfließen, und unter immerwährendem Rühren in die Dotter nach und nach gegoſſen werden.

Lämmerne Coteletten auf italieniſche Art. (Côtelette d'Agneau aux Parmesans.)

Die zum Schwingen bereiteten Coteletten werden mit legirter Tunke (S. die Aufleg-Tunke) beſtrichen, und mit feinen Semmelbröſeln mit der Hälfte ſo viel fein geriebenem Parmeſankäſe gemiſcht, aufgelegt, dann werden ſie in zerlaſſene Butter getunkt, und wieder mit dieſen Semmelbröſeln und Parmeſan aufgelegt, endlich über Papier, das mit Butter ſtark beſtrichen iſt, über einen Roſt gebraten, darunter kommt eine Paradiesäpfel-Tunke, oder ſie werden über Maccaroni aufgerichtet.

Lämmerne Coteletten mit weißem Ragout. (Côtelettes d'Agneau à la Toulouse.)

Die zum Schwingen bereiteten Coteletten (S. Abſchn. v. d. Kalb, geſchwungene Kalbscoteletten) werden mit Aufleg-Tunke (S. Abſchn. v. d. Tunken) leicht beſtrichen, mit Semmelbröſeln aufgelegt, in zerlaſſene Butter getunkt, und nochmahls ſtark mit Semmelbröſeln aufgelegt; endlich auf einen mit einem mit Butter beſtrichenen Bogen Papier belegten Roſt, eine an die andere gelegt, und auf mittelſtarker Gluth bis zur ſchönſten Goldfarbe

Digitized by Google

an beyden Seiten gebraten. Sie werden rundlaufend über etwas weißem Ragout (S. Abſchn. v. d. Ragout) angerichtet, ihre Mitte wird dann mit dem übrigen Ragout ausgefüllt. Das Umwenden und Abnehmen der Coteletten vom Roſte fordert eine leichte Hand, denn leicht ſchiebt ſich die feine Kruſte von Semmelbröſeln ab, und dann wird die beſchädigte Cotelette unanſehnlich.

Lämmerne Coteletten in Papier. (Côtelettes d'Agneau en Papillotes.)

Dieſe Coteletten werden ganz ſo wie jene kälbernen in Papier (S. Abſchn. v. Kalb) behandelt, nur das Verhältniß der Zeit zu dem Volumen gibt den Unterſchied; denn brauchen jene zwanzig Minuten zu ihrem Garbraten, ſo ſind hier zehn hinreichend.

Lämmerne Coteletten am Roſt. (Côtelettes d'Agneau pannés grillés au Jus.)

Werden jenen der Kälbernen gleich bereitet, aber jedes Mahl zweyfach mit Semmelbröſeln aufgelegt; die Zeit des Bratens verhält ſich zu jenen wie eins zu zwey, und die Gluth wie zwey zu eins. (S. Abſchn. v. Kalb.)

Lämmerne Brüſtchen mit einem Epigramm. (Epigramme d'Agneau.)

Die Brüſtchen werden nach einigem Abwäſſern und Weißkochen in der Preſſe (S. Abſchn. v. d. ſauern Brühen) weich gekocht, dann auf eine flache Schüſſel gelegt, mit etwas Flachem beſchweret, und ſo bis zum Sulzen kalt geſtellt, hernach auf zwey Beinchen breite Stückchen geſchnitten. Die Rippchen werden an ihren äußerſten Spitzen, von wo ſich das Fleiſch während des Kochens zurückgezogen hat, bis auf zwey Meſſerrücken Breite abgehauen, das ganze Stückchen dann recht rein zugeſchnitten, mit feinem Salz und Concaſſé leicht beſtäubt, ſonach in acht Loth zerlaſſener mit vier Eyerdottern vermengter Butter (S. die vorhergehenden Coteletten auf franzöſiſche Art) getunkt, mit feinen

Digitized by Google

weißen Semmelbröseln aufgelegt, und in eine stark mit Butter bestrichene Schwung-Casserole eine an die andere gelegt, mit einem runden mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt, und kalt gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie über starkem Windofen leicht braun von beyden Seiten geröstet, und rundlaufend im Kranze angerichtet; in ihre Mitte kommt das folgende Epigramm.

Von zwey gebratenen lämmernen Schlegeln wird das reinste Fleisch auf fingerdicke und lange Würstchen, und diese wieder über den Faden auf dünne Blättchen geschnitten, in eine legierte Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) gethan, mit Salz, Concassé, Glace und ein wenig sehr fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und leicht durch einander geschwungen, und sehr heiß in die Mitte der Brüstchen angerichtet.

Lämmerne Brüstchen auf französische Art. (Poitrines d'Agneau à la St. Ménehould.)

Diese Brüstchen werden wie die vorhergehenden in einer Presse weich gekocht, eine Zeit lang in ihrem Sude ausgekühlet, dann durch ein behuthsames Umdrehen und Herausziehen der Rippchen und Abnehmen des daran befindlichen Stückchens Brustbein zu einer jeden Zerschneidung tauglich gemacht; dann werden sie auf eine flache Schüssel gelegt, mit etwas Flachem beschwert, und so bis zum Sulzen kalt stehen gelassen, hernach rein zugeschnitten, ein wenig mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit acht Loth zerlassener in drey Eyerdottern verrührter Butter bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einer stark mit Butter bestrichenen Schwung-Casserole bis zur schönen braunen Farbe an beyden Seiten schnell geröstet. Darunter kommt eine Pfeffer-Tunke. (S. Abschnitt von den Tunken.)

Gefüllte weiß eingemachte lämmerne Brüstchen. (Poitrines d'Agneau farcie en Fricassée.)

Diese Brüstchen werden denen kälbernen gleich (S. Abschn. v. d. Kalb) untergriffen und gefüllet, dann in der Presse (S.

Digitized by Google

Abſchn. v. d. Preſſe) gekocht, und kalt geſtellt. Hernach rippenweiſe auf Blätter geſchnitten, rundlaufend über einander gelegt, mit Speckplatten bedeckt, und in einem heißen Bade (bain marie) gewärmt. Bey dem Anrichten werden die Speckplatten abgenommen, das allenfalls ſich geſammelte Fett oder Saft ausgetunkt, und ſo mit einer legierten Tunke (S. Abſchn. v. d. Tunken), die mit Salz, Concassé, Glace und ein wenig abgekochter ſehr fein geſchnittener grüner Peterſilie gewürzt worden iſt, ſehr heiß begoſſen, und aufgetiſcht.

Lämmerner Rücken am Roſte. (Selle d'Agneau panée grillée.)

Von dem Schlußbeine bis über vier Rippchen hinauf wird der ungeſpaltene Rücken abgeſchnitten, das Bauchfleiſch nebſt dem Fleiſche der über die Hälfte ausgelöſ'ten Rippchen eingedrehet, mit ſehr dünnen hölzernen Spießchen befeſtiget, nett zugeſchnitten, mit Speckplatten belegt, und mit Bindfaden überbunden, in einer Preſſe (S. Abſchn. von der Preſſe) weich gekocht, und darin kalt geſtellt. Eine Weile vor dem Anrichten wird dieſer Rücken heraus genommen, aufgebunden, mit einem reinen Tuche abgetrocknet, und über einem Platfond mit Aufleg-Tunke (S. Abſchn. v. d. Tunken) beſtrichen, mit feinen weißen Semmelbröſeln beſtreut, mit zerlaſſener Butter beſpritzt, und wieder mit Bröſeln aufgelegt, dann eine halbe Stunde in heißem Ofen gebraten, endlich mit einem Speckmeſſer vom Bleche losgemacht, mit Hülfe zweyer Gabeln behuthſam auf die Schüſſel gelegt, damit die Semmelrinde nicht herunter falle, und ſo mit klarem Consommé oder Paradiesäpfel-Sauce (S. Abſchn. von den Tunken) aufgetiſcht.

Lämmerner Haſe. (Rôt-Boeuf d'Agneau.)

Die Franzoſen geben dieſem Braten einen eben ſo ungereimten Nahmen, als wir Deutſchen ſelbſt, denn ich weiß nicht, welches lächerlicher klingt, ein lämmerner Haſe, oder gebratenes lämmernes Rindfleiſch; indeſſen hat die alles lindernde Zeit auch

hierauf gewirkt, denn kein Mensch, der nur einiger Maßen in der Küche bewandert ist, findet an einem lämmernen Hasen etwas Ungereimtes. Eine Ähnlichkeit der Figur mit dem Hasen gab die Veranlassung zu dem bestehenden Beynahmen; bey den Franzosen gab es der bezeichnete Platz, denn man gibt ihn dort, wie bey uns, zur ersten Tracht, als eine Auswechslung, dem englischen Braten gleich.

Das starke, abgelegene, fette, mit einem Worte, schöne Lamm (zum Braten muß stets das schönste Fleisch gewählt werden) wird über den drey ersten Rippen abgeschnitten; die Beine an den Schlegeln werden über den Knien abgehauen, das Fleisch einen Daumen breit rund abgeschnitten, von den Beinen gelöst, und diese weiß geschabt. Das Schlußbein wird zwischen den Schlegeln gespalten, dieses aus einander gebogen, und so gestaltet, daß die rein geschabten Rohrbeine an den äußersten Enden über einander zu liegen kommen, die man auch in dieser Lage mit Bindfaden fest bindet. Die Rippen werden mittelst leichtem Picken (so wird das Abhauen der Beine, welches das Tranchiren erleichtern soll, genannt) auf mehrere Stückchen gebrochen, und sammt dem Bauchfleisch einwärts gerollt, und mit dünnen Holzspeilchen befestiget, welches diesem schwächeren Theile des Bratens eine schöne Rundung gibt; nun wird der Braten mit feinem Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer bestäubt; endlich der Länge nach mit dem einwendigen Rückgrathe zwischen dem gespalteten Schlußbeine an einen großen Spieß gelegt. Durch die einwärts gerollten Rippen, Bauchfleisch und durch das dicke Fleisch der Schlegel werden nun dünne eiserne Spießchen so gesteckt, daß sie genau über den großen Spieß zu liegen kommen, und dadurch wird der Braten an dem Spieß befestigt; um aber ein jedes Auf- und Abschieben, oder auch nur die mindeste Bewegung, die bey dem Herumdrehen des Bratens einen immer nachtheiligen Einfluß hat, zu verhindern, wird über die kleinen eisernen Spießchen, die genau über den großen Spieß gehen, ein langes dünnes Spießchen gelegt, und an mehreren Orten mittelst Bindfaden befestigt. Die Lende über die Rippchen hinauf wird, als der schwä-

Digitized by Google

chere Theil, mit vier Bogen, die Schlegel aber nur mit zwey Bogen Papier, das mit Butter bestrichen ist, überworfen, und mit Bindfaden überbunden, endlich bey mittelstarkem Feuer (S. Abschn. Kunst zu braten) langsam anderthalb Stunden gebraten. Eine Viertelstunde vor dem gänzlichen Ausbraten wird der Überwurf von Papier abgenommen, und das Feuer hell gemacht, und so dirigirt, daß der Braten eine schöne, überall gleiche Farbe bekomme. Dieser Braten darf als Auswechslung nur über einer Unterlage erscheinen, und dieß am häufigsten über Eingerührtem von Eyern (S. Abschn. v. d. Eyern), über durchgeschlagenen Kartoffeln (S. Abschn. von Wurzen und Knollen), über Gurken (S. Abschn. von Pflanzen, Gurken, weiß eingemacht), über dürren Bohnen, mit durchgeschlagenen Zwiebeln (S. Abschn. v. Hülsenfr., Bohnen), über grünen Erbsen (S. Abschn. von Pflanzen, grüne Erbsen) u. dgl. m.

Das lämmerne Biegel gibt die Hälfte des gespaltenen lämmernen Hasen; ist das Lamm durchaus entzwey gespalten, so entstehen vier lämmerne Biegel, nähmlich: die beyden Schlegel mit den Lenden bis über die drey ersten Rippen geben zwey, und der übrige Theil des Lammes zwey andere, welche die vordern Biegel heißen.

Gebackenes Lämmernes. (Agneau frit.)

Die Hälse und Schultern werden auf zwey Finger große Stückchen geschnitten, mit feinem Salz und Concassé gewürzt, mit feinem Mehl mittelst einem heftigen Auf- und Abfahren in einem gespannten Tuche abgetrocknet, in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt, und langsam in Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt gebackene grüne Petersilie.

Lämmernes Gebackenes auf französische Art. (Marinade d'Agneau à la Villeroi.)

Das dem vorhergehenden gleich zum Backen zugeschnittene Lammfleisch wird in einer tiefen Schüssel mit Salz und Concassé bestäubt, mit zwey Lorberblättern, einer Handvoll grüner Peter-

silie, und mit aus vier spanischen großen Zwiebeln geschnittenen Ringchen belegt, und mit dem Saft von zwey bis drey Limonien gesäuert, dann von Zeit zu Zeit durch einander geschwungen, und immer wieder gegen die Einwirkung der Luft bedeckt. Nach ungefähr sechs Stunden wird nun dieses so gesäuerte Fleisch in vier Hand voll weißes Mehl und die Hälfte so viel Semmelbröseln, in einem gespannten Tuche, unter heftigem Auf- und Abfahren abgetrocknet, und sogleich in Schmalz langsam gebacken. Die Zwiebelringchen werden eben so wie das Fleisch in Mehl abgetrocknet und gebacken; das Schmalz muß sehr heiß werden, bevor man sie hinein gibt, weil sie ihres vielen Saftes wegen lang brauchen und gar zu weich werden, wenn man sie bis zur gehörigen Farbe langsam backen wollte. Sie werden, aus dem Schmalze kommend, sogleich über das auf der gehörigen Schüssel aufgehäufte Fleisch gestreut und aufgetischt; denn ein jedes im Schmalze gebackene Gericht muß möglichst heiß servirt werden.

Weißeingemachte lämmerne Füße. (Pieds d'Agneau à la Poulette.)

Die den Kalbsfüßen gleich geputzten lämmernen Füße werden mit vielem kalten Wasser zum Feuer gesetzt, und bis zum leichten Aufkochen bewegt, oder vielmehr so lange bey dem Feuer gelassen, bis sich das Rohrbein durch ein leichtes Drehen losmacht, und ohne Beschädigung der Haut sich heraus ziehen läßt; nach diesem Herausdrehen der Rohrbeine werden sie nun abgetrocknet, über der Kohlenflamme flammirt und in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) langsam weich gekocht, welches vier bis fünf Stunden dauern kann. Nach dem Garkochen und einigem Abkühlen werden sie aus der Presse genommen, Stück für Stück auf ein reines Tuch gelegt, damit die Flüssigkeit abtrocknen kann; endlich in einer gehörigen Menge weißlegierter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), die mit Salz, Concassé, Glace und sehr fein geschnittener abgekochter grüner Petersilie gewürzt ist, gethan, mit dem vierten Theil passirter

Champignons (S. Abſchn. v. d. Ingred.) vermengt, und in eine bordirte Schüſſel angerichtet.

Sonderbar ſind des Glückes Wege! — Mit dieſem Gerichte hat ein Haus in Paris Faubourg St. Martin bedeutendes Vermögen geſammelt, und einen ſeltenen Ruhm erworben.

Lämmerne Füße in Papier. (Pieds d'Agneau en Papillotes.)

Die Füße werden den vorhergehenden gleich in der Preſſe gekocht, aus der Preſſe gehoben, und in warm gemachten Kräutchen (S. Abſchn. von dem feinen Kräutchen) geſchwungen, und wie die Kalbscoteletten in Papier gewunden, und jenen gleich am Roſt gebraten (S. Abſchn. v. d. Kalbscoteletten). Nach dem Einrollen in das mit Öhl getränkte Papier muß darauf geſehen werden, daß das Einbiegen der beyden Enden feſt und genau geſchieht, damit der Saft keinen Ausweg findet.

Croquetten von lämmernen Füßen. (Pieds d'Agneau en Croquettes.)

Die Füßchen werden den weißeingemachten gleich behandelt (S. Abſchn. v. d. weißeingemachten lämmernen Füßen), doch muß ſehr darauf geſehen werden, daß bey dem Herausziehen des Rohrbeins die Haut nicht zerriſſen werde. Sie werden dann laulich aus der Preſſe genommen, auf ein Tuch gelegt, damit alle Feuchtigkeit abfließe, und nun die Haut mit dem Salpicon (S. Abſchn. v. d. Ragout) gefüllet, mit Aufleg-Tunke beſtrichen, mit Semmelbröſeln aufgelegt, dann in abgeſchlagene Eyer getunkt, und wieder mit Bröſeln aufgelegt, endlich über einen Platfond gerichtet, mit rundem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauch kalt geſtellet. Bey dem Anrichten werden ſie in ſehr heißem Schmalz ſchnell gebacken, und zierlich angerichtet. In ihre Mitte kommt gebackene grüne Peterſilie.

Lämmerner Braten. (Rôti d'Agneau.)

Es darf nur der lämmerne Haſe nachgeſchlagen, und die Grundſätze des Bratens nachgeſchlagen werden. Die vorderen Bie-

gel werden selten gebraten, weil sie zu wenig Fleisch darbiethen; die Hinterbiegel werden öfter hierzu verwendet.

Eingeschnittenes von Lammfleisch. (Chipolatau d'Agneau.)

Aus dem lämmernen Braten entstehet das lämmerne Eingeschnittene nach der Bereitungsart des Eingeschnittenen von Kalb. (S. Abschn. v. Kalbfleisch.)

Achtzehnter Abschnitt.

Von den Schöpsen.

Wenn die Veredlung der Schafe zu einem höchst wichtigen Gegenstande der Landwirthschaft gehört, und gute Zuchtschafe und gutes Futter als die vornehmsten Mittel hierzu anempfohlen werden, so sind der Köche Wünsche, um gutes Fleisch zu bekommen, das nicht anders, als auf eben diesem Wege erlangt werden kann, in dieser Anempfehlung einbegriffen. Englands und Niederlands kräuterreiche Triften geben Beyspiele hiervon, denn von dort her kömmt die große Anzahl Bereitungsarten, deren einfachstes Gericht eine köstliche Speise gibt, wogegen bey uns noch ein großer Aufwand der Kunst erfordert wird, diesen Gerichten einigen Werth zu verschaffen.

In einem Alter von zwey bis drey Jahren, aus Gebirgsgegenden, gut genährt, gibt der Schöps ein feinfädiges Fleisch von rothbrauner Farbe, voll des nahrhaftesten Saftes. Dessen Mürbeliegen braucht ungefähr zwey Drittheile der Zeit, die man zu dem Mürbeliegen des Rindfleisches anwendet.

Gedämpfte Schöpsenzungen. (Langues de Mouton braisés.)

Zwölf Zungen werden in vielem Wasser so lange gekocht, bis sie sich von der äußern weißen groben Haut schälen lassen, welche Haut dann behuthsam abgezogen wird. Sie werden dann rein zugeschnitten, eine an die andere in eine mit Speck gefüt-

Digitized by Google

terte Casserole gelegt, mit der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) begossen, und so bis zu ihrem gänzlichen Weichwerden langsam gedämpft. Nach einiger Zeit des Abkühlens in dieser Presse werden sie Stück für Stück herausgenommen und auf ein reines Tuch gelegt, leicht abgetrocknet, endlich von einander geschnitten, jedoch so, daß die beyden äußersten Enden etwas zusammen halten, und bey dem Auseinanderlegen die Zungen die Form eines Herzes bilden. Sie werden dann im Kranze rund herum eine über die andere angerichtet und glasirt. In ihre Mitte kömmt eine pikante oder Paradiesäpfel-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken).

Schöpsenzungen mit gemischter Grünspeise. (Langues de Moutons en Macedoine.)

— — Mit Gärtnerspeise.
— — Mit Spinat.
— — Mit gekraustem Salat.
— — Mit Sauerampfer.
— — Mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln.
— — Mit Zwiebel-Tunke.

Werden stets den vorhergehenden gleich gehalten, alle die grünen Speisen kommen theils darunter als Unterlage, theils in ihre Mitte.

Schöpsenzungen auf französische Art. (Langues de Moutons au Gratiou.)

Die vorhergehenden gedämpften; aber unaufgeschnittenen Zungen (S. d. vorhergehenden Zungen) werden über eine Silberplatte, die mit einem halben Finger hohen Rande versehen ist, und in die Vertiefung der gehörigen Schüssel paßt; über einen halben Finger hoch aufgetragene feine Fasche (S. Abschn. v. d. feinen Faschen), eine an die andere mit deren Spitzen in der Mitte aufgestellt; zwischen eine jede Zunge kömmt ein großer, schöner in der Presse gekochter Hahnenkamm, so daß das Ganze einer Art Turban gleicht; zwischen den Rand und die Zun-

Digitized

gen werden kleine, sehr gleich geschälte und in Salzwasser gekochte Zwiebelchen eine an die andere gereihet, welches eine liebliche Einfassung gibt. Oben auf in die etwas tiefe Mitte kommt ein schönes rundes fein gespicktes Kalbsbries (S. Abschn. v. Kalb, gespickte Kalbsbriesen), welches rund herum mit noch kleinern Zwiebelchen eingefaßt wird. Das Ganze wird dann mit in der Presse gekochten Speckplatten belegt, in Papier mit Bindfaden überbunden, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in abgekühlten Ofen gestellt, bey dem Anrichten selbst werden die Speckplatten behuthsam abgenommen, die Zungen und die Briese glasirt, und mit einer beygesetzten braungeklärten Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) aufgetischt. Um dieser Schüssel noch mehr Mannichfaltigkeit zu geben, werden die Zungen in ihrer Länge aufgeschnitten, und in den Schnitt eine zierlich geschnittene Spalte Pöckelzunge gesteckt. Es trifft sich, daß die Zungen vorne nicht genug gespitzt sind, und sich dann nicht leicht bey dem Aufstellen in die schöne runde Form fügen, in solchen Fällen wird ohne weiters mit dem Messer nachgeholfen, und ihre äußersten Spitzen gehörig zugeschnitten.

Schöpsenzungen in Papier. (Langues de Moutons en Papillotes.)

Diese Zungen werden ganz den Kalbscoteletten gleich behandelt, mit feinem Kräutchen in's Papier gewunden, und dann abgebraten, vorher müssen sie aber gehörig in der Presse weich gekocht werden. (S. die gedämpften Schöpsenzungen.)

Schöpsenzungen auf dem Roste. (Langues de Moutons grillées.)

Die in der Presse weich gekochten Zungen (S. gedämpfte Zungen) werden in ihrem Sude kalt gestellt, dann von einander geschnitten, in ein zerlassenes feines Kräutchen getunkt (S. Abschn. v. d. feinen Kräutern), mit frischen Semmelbröseln aufgelegt und auf dem Roste gebraten. Darunter kommt eine Pfeffertunke. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Digitized by Google

Schöpsenzungen auf italienische Art. (Langues de Moutons à l'Italienne.)

Schöpsenzungen als Matelotte (Langues de Moutons en Matelotte.)

Diese beyden Gerichte werden jenen der Rindszungen gleich bereitet. (S. Abschn. v. Rindfleisch.)

Geblätterte Schöpsenzungen mit Gurken. (Emincée de Langues de Moutons aux Concombres.)

Die gedämpften Zungen (S. d. vorhergehenden gedämpften Zungen) werden mit ihrem Sude kalt gestellt, nach dem Erkalten dann heraus genommen, abgetrocknet, der Länge nach gespalten, und nun messerrückendünn über den Faden blätterig geschnitten, hernach in eine Sauce-Casserole gethan, mit zwey Eßlöffel voll Glace begossen und auf die Seite gestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden sie in ein heißes Bad gestellt, im Augenblick des Anrichtens aber über starkem Windofen gesetzt, damit die durch den entquollenen Saft verdünnte Glace schnell auf ihre gehörige Dicke falle, welches jedoch unter leichter Bewegung mit der Casserole geschehen muß, weil sonst die Zungen leicht anbrennen könnten. Endlich werden sie mit eben so viel braunen Gurken (S. Abschn. v. d. Pflanzen) mittelst leichten Schwingens vermengt, und in einer Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten), Reiscasserole (S. Abschn. v. d. Reiscasserole) oder einer Butterpastete (S. Abschn. v. d. Butterteig, 2. Th.) aufgetischt. So geblättert können die Zungen mit Champignons, mit breitgekraustem Salat, mit Trüffeln u. dgl. gegeben werden.

Da die Zungen an sich sehr wohlschmeckend, und ihre Structur zu zierlichen Gerichten sehr geeignet sind, so werden sie mit Vortheil zu kalten Speisen verwendet. (S. wie folgt.)

Schöpsenzungen mit Senf-Butter. (Langues de Moutons au Beurre de Montpellier à la Moutarde.)

Zu dem Weichdämpfen dieser Zungen (S. gedämpfte Zungen) wird ein Glas starker Weinessig der Presse beygemischt, in

dieser ihrer Presse bleiben sie bis zum Erkalten stehen, wonach sie erst Stück für Stück herausgehoben, und auf einen Platefond in gleicher Lage gereiht werden; es wird ein anderer Platefond über sie gelegt, mit einigen Gewichten beschwert, damit sie gleich und unverschoben bleiben, endlich an einen kalten Ort gestellt und sie vollkommen kalt werden gelassen, so zwar, daß sie durch und durch sulzen. Die Zungen werden nach dieser Vorbereitung möglichst rein, in schöner Form und gleich groß mit einem sehr scharfen Messer zugeschnitten, und über eine zwey Finger hohe, sehr rein und glatt aufgetragene Unterlage von Senfbutter (S. Abschn. v. d. Butter), die den Boden der Schüssel bedeckt, den inwendigen Rand aber nicht ausfüllen darf, mit den Spitzen in die Mitte gerichtet, aufgestellt; zwischen eine jede Zunge kommt eine Schnitte Aspic (S. Abschn. v. d. Aspic), welche die allenfalls entstandenen Öffnungen genau ausfüllt. Die etwas vertiefte Mitte aus den zusammenlaufenden Spitzen der Zungen wird mit einer zierlich gemachten Rosette von Senfbutter bedeckt, welche jedoch nicht größer seyn soll, als ungefähr ein Laubthaler, die Rundung wird mit fein gehacktem Aspic bekränzt; über eine jede Zunge insbesondere kann eine niedliche Verzierung aus Senfbutter und Aspic angebracht werden, der inwendige Rand der Schüssel wird mit fein gehacktem Aspic eingefaßt, so daß diese Schüssel ein schönes Gericht darstellt. Eine Öhl-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) wird besonders beygesetzt.

Auf ungefähr gleiche Weise können die Zungen mit einer jeden Butter, oder auch nur bloß mit Aspic kommen. Ihre Lage kann verändert werden; so kann man sie z. B. über etwas höher gehaltene Unterlagen von Butter in der Form einer Rosette auflegen, und eine jede Zunge dann, dem Ganzen angemessen, besonders verzieren.

Schöpsene Hälse auf dem Roste. (Coux de Moutons grillés.)

Drey der Länge nach von einander gespaltene Hälse, deren Beine ausgelös't worden sind, werden eine halbe Stunde in Salz-

wasser weiß gekocht, dann rein abgeputzt, zugeschnitten, zwischen zwey Speckplatten mit fetter Brühe genäßt, mit ein Paar Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Gewürznelken, Salz und Lorberblatte belegt, langsam weich gekocht, und in ihrem Sude kalt gestellt, dann aus dem Sude genommen, und zwischen Platten gelegt und leicht gepreßt, damit sie während des vollkommenen Kaltwerdens eine schöne flache Form behalten, endlich einige Zeit vor dem Anrichten leicht abgetrocknet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in zerlassene Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, und schnell auf beyden Seiten auf dem Roste gebraten, darunter kommt eine Pfeffer-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), oder auch

Sauerampfer (S. Abschn. v. Sauerampfer),
Durchgeschlagene Linsen (S. Abschn. v. Linsen),
Durchgeschlagene Erbsen (S. Abschn. v. Erbsen),
Zwiebel-Tunke u. d. m. (S. Abschn. v. d. Tunken).

Schöpsenhälse mit Kohl. (Coux de Mouton aux Choux.)

Die Hälse werden den vorhergehenden gleich vorgerichtet, und anderthalb Stunden in der Presse gekocht. Das Belege von gelben Rüben, Petersilie, Zwiebeln und Lorberblättern wird weggenommen, statt dessen kommt der in Salzwasser abgekochte Kohl hinzu. Das Ganze wird mit Speckplatten bedeckt, und mitsammen bis zum beyderseitigen vollkommenen Weichwerden gedämpft; die Gluth muß so gerichtet werden, daß die Brühe bis zu der Zeit des Weichwerdens ganz eingekocht hat, und so werden die Hälse ohne anderes Zuthun mit dem Kohl zierlich angerichtet.

Schöpsenfleisch mit Rüben. (Haricot de Mouton.)

Nur die Hälse, Brüste und Schultern werden hierzu verwendet; es wird nähmlich das hierzu bestimmte Stück auf zwey fingerbreite Stückchen geschnitten, mit fleischigem Speck und ein Paar Zwiebeln bis zum Braunwerden unter starker Gluth

Digitized by Google

geröstet, dann aus der Casserole genommen, und ein jedes Stückchen noch einmahl, rein zugeschnitten, in eine Casserole gethan; indessen wird das Fett mit ein Paar Löffeln Mehl bestäubt, eine Weile geröstet, dann mit der leichten Brühe (S. Abschn. v. d. Brühen) genäßt, und über dem Feuer gerührt, bis es eine Tunke bildet. Nach einigem Kochen wird diese Tunke durch ein Haartuch geseihet, mit einigen Lorberblättern, Salz, weißem Pfeffer und etwas Zucker gewürzt, und nun langsam gekocht. Es werden eben so viel olivenförmig und halb eygroß geschnittene weiße Rüben (S. Abschn. v. Wurzeln u. Knollen) in Butter braun gebacken und hinzu gethan, und so unter währendem Abschöpfen des aufsteigenden Fettes zusammen weich gekocht. Die Tunke wird dann bey dem Anrichten noch einmahl durch ein Haartuch gepreßt und darüber gegossen. Die Kraft und Lieblichkeit dieser Tunke darf durchaus nicht übersehen werden, so auch ihre gehörige Flüssigkeit. Der Abschnitt der Tunken gibt hierüber eine genugsame Belehrung.

Schöpsene Schulter auf englische Art. (Epaule de Mouton à l'Anglaise.)

Werden ganz so wie der Schöpsenschlegel behandelt, gekocht und angerichtet. (S. Schöpsenschlegel. Kupf. Taf. Nro. 3. Fig. 10.)

Gedämpfte Schöpsenschulter. (Épaule de Mouton braisée.)

Der lämmernen Schulter gleich ausgelöst (S. Abschn. v. d. Lamm) wird das dicke Fleisch der Schulter mit fingerdickem, in Salz und Pfeffer stark bestäubtem Speck durchzogen, doch darf die Haut nicht beschädigt werden; die äußerste fleischige Haut der Schulter wird dann mit Nadel und Spagat rund herum aufgefaßt, und hierdurch die Schulter in hochrunde Form gezogen und gebunden; sonach in eine mit Speck gefütterte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Rindfleisch, Kalbfleisch, Schneidschinken, ein Paar Zwiebeln, Petersilienwurzeln, gelben Rüben belegt, zwey Lorberblättern, vier Gewürznelken,

etwas Pfeffer und Salz gewürzt, mit leichter Brühe über die Hälfte genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth drey Stunden langsam gedämpft und reinlich angerichtet. Rund herum wird in zierlicher Ordnung gefüllter Salat (S. Abschn. von den Pflanzen), Kohl (S. ebendaselbst), Hoschepot (S. Abschn. von Wurzeln und Knollen), oder glasirte Zwiebeln (S. ebendaselbst) gelegt.

Schöpsenrücken am Roste. (Selle de Mouton panée grillée.)

Werden ganz dem Lämmernen ähnlich (S. Abschn. v. d. Lamme) bereitet, mit Rücksicht auf ihr Volumen und Alter, denn dieses verlängert die Zeit ihres Garkochens beträchtlich.

Gedämpfter Schöpsenrücken. (Selle de Mouton braisée.)

Vom Schlußbeine bis über die ersten zwey Rippen wird dieser Rücken abgehauen, die daran befindlichen Rippen werden ausgelöst, und zwey Finger breit vom Rückgrate abgebrochen, das Bauchfleisch einwärts gerollt, das Ganze dann mit Speckplatten belegt, mit Spagat überbunden, und so in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Schnitten Rindfleisch, Kalbfleisch, Schneidschinken, ein Paar Zwiebeln, gelben Rüben und Petersilienwurzeln belegt, Lorberblatt, Gewürznelken, Salz und Pfeffer gewürzt, und eine halbe Stunde auf starker Gluth gedünstet, endlich mit der Hälfte fetter leichter Brühe und eben so viel weißem Wein genäßt, und ungefähr drey Stunden langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird derselbe aus dem Sude über ein reines Tuch zum Abtrocknen der Flüssigkeit gelegt, dann über die Schüssel gethan und glasirt; rund herum wird in gefälliger Form gepreßter Kohl oder anderes Gemüse gelegt.

Schöpsenrücken auf englische Art. (Selle de Mouton à l'Anglaise.)

Dieß Gericht ist ebenfalls nur eine Wiederholung der Bereitungsart des Schöpsenschlegels (S. Schöpsenschlegel auf eng-

lische Art), und wenn der Schlegel eine ansehnlichere Schüssel gibt, so geben die Rücken ein feineres Gericht; das Garkochen ist bey beyden der wesentlichste Punct der richtigen Behandlung, welches man mittelst des Hineinstechens mit einer Dressirnadel am genauesten erkennt; ist das Fleisch nun einmahl so weich, daß es von den Beinen fällt, so ist's verkocht und geschmacklos.

Geschwungene Schöpsen-Coteletten. (Côtelettes de Mouton sautées.)

Man macht viel Aufhebens von diesem Gerichte, vermuthlich, weil man es nicht immer gelungen geben kann. In Betracht, daß die Coteletten von ausnehmend schönem Fleische, sehr mürbe und saftig seyn müssen, denn die Kunst gibt weiter nichts hinzu, als etwas Glace und Sorge. Die Bereitung ist ganz so, wie die der kälbernen (S. Abschn. v. d. Kalb.), mit dem Unterschiede zwar, daß diese nicht so stark im Fleische gehalten werden dürfen.

Schöpsen-Coteletten auf dem Roste. (Côtelettes de Mouton grillées.)

Werden ebenfalls denen kälbernen gleich bereitet (S. Abschnitt v. d. Kalb.). Ihr Garbraten fordert weniger Zeit, so, daß wenn jene fünf Minuten brauchten, diese in drey Minuten gehörig ausgebraten seyn können. Man fordert bey den Schöpsen-Coteletten mehr Saft, als bey einer jeden andern; daraus folgt durchaus nicht, daß sie unausgebraten oder gar blutig seyn dürfen; das Schöpsenfleisch hat mehr Saft als jedes andere Fleisch, und so ist die Forderung sehr natürlich, übrigens bleibt der entquellende Saft bey dem Schöpsenfleisch immer etwas röthlich, welches mit dem Blutigseyn nicht verwechselt werden darf.

Gedämpfte Schöpsen-Coteletten mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln. (Côtelettes de Mouton à la Soubise.)

Die etwas stärker im Fleische gehaltenen, zum Schwingen bereiteten Coteletten (S. Abschn. v. Kalbe, geschw. Cote-

Digitized by Google

letten) werden mit fingerdicken und mit Salz und Pfeffer bestäubten, ungefähr sieben Stückchen Speck durchgezogen, in einem Viertelpfund Butter eine halbe Stunde lang gedünstet, dann auf eine Schüssel, alle auf dieselbe Seite gelegt, mit einer andern flachen Schüssel beschwert, und so kalt gestellt; nach ihrem Erkalten werden sie dann an beyden Seiten sehr rein gleich groß und gleichförmig zugeschnitten, endlich in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit einem Schöpflöffel voll Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen) genäßt, mit zwey Zwiebeln und Lorberblatt gewürzt, und mit oben und unten angebrachter Gluth bis zu ihrem Weichwerden gedämpft. Bey dem Anrichten werden die Speckplatten herausgenommen und die Casserole über starkem Windofen gesetzt, bis der Saft auf Glace gefallen ist, dann werden sie angerichtet und glasirt. In ihre Mitte kommt ein Zwiebel-Purée. (S. Abschn. v. d. durchgeschl. Hülsenfrüchten.)

Gedämpfte Schöpsen-Coteletten mit gepöckelter Zunge. (Côtelettes de Mouton à l'Écarlate.)

Die vorhergehenden zum Dämpfen zugeschnittenen Coteletten (S. Abschn. v. d. Kalbe, geschw. Otel.) werden jede die eine Hälfte mit Speck und die andere Hälfte mit Pöckelzungen durchgezogen, übrigens ganz den vorhergehenden gleich gedämpft und glasirt. Bey dem Anrichten kommt ein Blatt eben so dick und so groß geschnittener und gekochter Pöckelzunge, die eine Weile mit den Coteletten gedämpft hat, und glasirt worden ist, zwischen eine jede Cotelette; das Ganze wird noch einmahl glasirt, und mit Glace sehr gehobener brauner Tunke aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Gedämpfte Schöpsenlenden oder Carbonadeln. (Carbonades de Mouton braisées.)

Dieser Fleischtheil ist so mit den Rippchen verwechselt worden, daß man Carbonade statt Cotelette oder Rippe zu sagen pflegt, obgleich der Unterschied wesentlich ist. Von dem Schlegel

bis an die Rippe wird der Fleischtheil, die Lende genannt, abgehauen und in zwey gleiche Theile getheilt, so gibt diese Lende die sogenannten Carbonadeln, die nun von dem Rückgrat abgelöst, mit der Haut auf die Tafel gelegt werden, es wird mit einem nassen Messer zwischen dem Fleisch und der Haut so geschickt unter leichter Bewegung eingeschnitten, daß das Fleisch drey Theile ohne Wunden sehr glatt von der Haut entblößt wird; ganz darf es nicht geschehen, weil sonst das Bauchfleisch und das daran hängende Fett von dem eigentlichen feinen Stück abfallen, und dieses dadurch unansehnlich würde. Endlich wird es sehr rein, ungefähr drey Finger breit und noch einmahl so lang zugeschnitten, und den Coteletten ähnlich gedämpft. (S. d. vorherg. Coteletten.) Gewöhnlich werden durchgeschlagene Linsen darunter gethan, und die Lenden, wenigstens zehn an der Zahl, rund herum im Kranze gelegt und glasirt.

Sie können eben so bereitet mit breit gekraustem Salat (S. Abschn. v. d. Pflanzen), mit Sauerampfer (S. ebendas.), mit Bohnen (S. Abschn. v. d. Hülsenfrüchten) u. dgl. gegeben werden. Zu bemerken bleibt, daß nur von Schöpsen Carbonadeln gemacht werden.

Schöpsen-Carbonadeln am Roste. (Carbonades panées grillées.)

Die vorhergehenden gedämpften und in ihrem Sude kalt gewordenen Lenden werden abgetrocknet, in acht Loth zerlassener mit drey Eyerdottern verrührter Butter getunkt, mit Semmelbröseln gut aufgelegt, und in eine Schwung-Casserole über zerlassene Butter gelegt, und schnell an beyden Seiten bis zur goldfarbenen Kruste geröstet, endlich rund laufend zierlich angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine corsirte pikante Tunke. (S. Abschnitt v. d. Tunken.)

Schöpsene Lenden-Unterschnitten. (Filets mignons de Mouton.)

Diese Unterschnitten liegen unter der ganzen Lende, zwischen den Nieren und dem Rückgrate, sie werden, den Kalbsnieren-Un-

Digitized by Google

terschnitten gleich, abgelöst, flach geprackt und zugeschnitten, so wie sie überhaupt einer jeden Bereitung unterliegen, die jene erleiden, mit der kleinen Abweichung zwar, daß diese, da sie schwächer im Fleische sind, schärferes Feuer und etwas weniger Zeit zu ihrem Garkochen erfordern, überdieß erscheinen sie noch, und zwar vorzugsweise, als:

Schöpsene Lenden-Unterschnitten mit feinem Kräutchen. (Filets mignons de Mouton aux fines herbes.)

Vom Rückgrate abgelöst, dem feinen Häutchen entblößt, breit geprackt, nett zugeschnitten (S. Abschn. v. Kalbe, geschw. Nieren-Unterschn.) werden diese Schnitten in eine Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Kräutchen begossen (S. Abschn. v. f. Kräut.) mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt und an kalten Ort gestellt. Bey dem Anrichten werden sie dann am starken Feuer so lange geschwungen, bis sie spröde bey dem Drucke des Fingers weichen; die Butter wird abgeseihet, und statt dieser kömmt ein Schöpflöffel voll brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), mit Glace, Salz, Concassé und Limoniensaft gehalten. Das Ganze wird durch ein leichtes Schwingen vermengt, und so rund laufend zierlich im Kranze angerichtet. Die Tunke von kräftigem Geschmacke kömmt in ihre Mitte. Dieß Gericht wird nicht so viel zu großen Tafeln, als vielmehr zu Gabel-Frühstücken oder Nachtmahlen aufgetischt.

Gesäuerte Schöpsen-Unterschnitten. (Filets Mignons de Mouton en Chevreul.)

Diese Unterschnitten werden ein Paar Tage gesäuert, (S. Abschn. v. d. Eins.), dann gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), endlich in eine Schwung-Casserole mit halbem Schöpflöffel Glace, eben so viel Sauerbrühe, über starkem Windofen, mit starker Guth von oben und unten schnell getrieben, so, bis der Saft auf Glace gefallen ist, mit dieser ihrer Glace werden sie dann wiederholt glasirt, und sonach rund laufend zierlich und hoch angerichtet; in ihre Mitte kommt eine sehr kräftige pikante Tunke. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Digitized by Google

Schöpsennieren mit Champagner-Wein. (Rognons de Moulon au Vin de Champagne.)

Die Schöpsennieren werden der Länge nach von einander geschnitten und das feine Häutchen abgezogen. Sie werden dann in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener Butter übergossen, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so am kalten Orte aufbewahrt. Bey dem Anrichten werden sie am starken Feuer fünf bis sechs Minuten lang geschwungen, die Butter wird dann zur Hälfte abgeseihet, das Übrige mit drey Eßlöffel voll weißen Mehl bestäubt, mit dreyviertel Bouteillen Champagner-Wein genäßt, mit schwarzer Glace gefärbt, und so über dem Feuer bis zum Verdicken der Tunke leicht fortgeschwungen; nur ist zu verhüthen, daß sie nicht kochen, weil die Nieren sonst zähe würden, und die Tunke einen Mehlgeschmack bekäme. Sie werden in eine bordirte Schüssel (S. Abs. v. d. Krusten) oder einer Casserole angerichtet, oder auch als Unterlage zu andern Gerichten, und vorzugsweise zu den Schöpsen-Unterschnitten gebraucht.

Schöpsennieren mit feinem Kräutchen. (Rognons de Mouton aux fines herbes.)

Die vorhergehenden, in eine mit Butter bestrichene Casserole gelegten, mit feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) begossenen und mit Papier bedeckten Nierchen werden bey dem Anrichten auf starkem Feuer fünf bis sechs Minuten geschwungen, die Butter dann abgeseihet, statt dieser werden sie mit einem Schöpflöffel brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, mit Glace und Limonienſaft gehoben, durch einander geschwungen, und in eine bordirte Schüssel (S. Abschn. v. d. Krusten) angerichtet.

Schöpsennieren am Roste. (Rognons de Mouton grillés.)

Die Nieren werden den erstern gleich von einander geschnitten, die Haut abgezogen, dann mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in zerlassene Butter getunkt, und schnell auf dem Roste

gebraten, sogleich dann über eine englische Butter (S. Abschn. v. d. Butter) angerichtet, und mit Limoniensaft und Glace bespritzt, aufgetischt.

Gedämpfter Schöpsenschlegel. (Gigot de Mouton de sept heures.)

Aus dem dicken Fleische des abgelegenen und mürbe geschlagenen Schlegels wird das Rohrbein nebst dem Schlußbein durch ein geschicktes Losschneiden ausgelöst; das Fleisch wird mit fingerdicken Speckschnitten, die mit Salz und feinem Pfeffer bestäubt worden sind, daumenbreit aus einander nach dem Faden durchgezogen, der Schlegel dann so viel möglich in die erste Form gebracht, mit Spagat überbunden, und in eine mit Speck gefütterte Casserole gethan, sonach mit einigen Schnitten Rindfleisch, Kalbfleisch und Schneidschinken, nebst vier Zwiebeln, zwey gelben Rüben und Petersilienwurzeln belegt, mit vier Lorberblättern, einem Kaffehlöffel voll Pfeffer, zwölf Gewürznelken, einer Wurzel Ingwer und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, mit oben und unten angebrachter Gluth eine halbe Stunde lang gedünstet, dann mit der Hälfte weißem Wein und der anderen Hälfte leichter, aber fetter Brühe genäßt (S. Abschn. v. d. Brühen), und nun fünf bis sechs Stunden langsam gedämpft; endlich aus dem Sude gehoben, reinlich über die gehörige Schüssel gelegt, und in eine gefällige Einfassung von einer oder der andern grünen Speise eingefaßt, aufgetischt; eine braune Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Schöpsen-Schlegel auf englische Art. (Gigot de Mouton à l'Anglaise.)

Der dem vorhergehenden gleich abgelegene und mürbe geklopfte Schlegel wird drey Stunden lang vor dem Anrichten mit ungefähr sechs Maaß Wasser in einer großen Casserole über starkem Feuer ins Kochen gebracht, abgeschäumt, mit gehörigem Salz, zwölf Lorberblättern und ein Paar Sträußchen Thymian gewürzt, und so an der Ecke des Windofens langsam gekocht. Nach einer

Stunde des Kochens kommen achtzehn daumdick und lang geschnittene gelbe Rüben hinzu, eine halbe Stunde später zwölf eben so geschnittene weiße Rüben oder auch so viel Kohlrüben und sechs mittelgroße spanische Zwiebeln. Eine Viertelstunde vor dem gänzlichen Weichkochen werden dann zwölf kleine Rosen Blumenkohl und eben so viel mittelgroße, rund geschnittene Kartoffeln hinzu gethan, so zwar, daß alle diese Ingredienzen in der ihnen bestimmten Zeit weich werden. Gleich Anfangs wird alles mit einem Bogen Papier bedeckt, damit kein Kohlenstaub hinein fallen kann. Bey dem Anrichten werden die grünen Sachen um und über den Schlegel in ungezwungener Ordnung aufgehäuft. Eine dünne mit vier Löffeln voll Essig gesäuerte Buttertunke (S. Abschn. v. d. Buttertunken), mit Salz, Concassé und einem Eßlöffel voll abgekochter fein geschnittener grüner Petersilie stark gehoben, wird besonders beygesetzt. Diese sehr einfache Bereitung fordert doch sehr viel Aufmerksamkeit, denn keines der Ingredienzen darf verkocht oder zerstoßen werden, und der Schlegel muß reich ausgeschmückt damit erscheinen. (S. Kupfertafel Nro. 3, Figur 10.)

Gedünsteter Schöpsen-Schlegel. (Gigot de Mouton à la Bourgeoise.)

Der abgelegene mürbegeklopfte Schöpsen-Schlegel wird mit fünf bis sechs Gliedchen Knoblauch an den Beinen gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann in die natürliche Form zusammen geschoben, und in eine angemessene Casserole gethan, mit einem halben Pfund reinem Fett begossen, mit zwölf daumdicken fingerlangen gelben Rüben und sechs spanischen Zwiebeln nebst vier Lorberblättern belegt, gut zugedeckt, und nun so langsam mit oben und unten angebrachter Gluth vier bis fünf Stunden lang gedünstet. Bey dem Anrichten werden die gelben Rüben und Zwiebeln um den Schlegel gelegt, der Saft abgefettet und besonders beygesetzt. Eine eigene Schwierigkeit herrscht in dem Unterschüren, oder der geschickten Unterhaltung des Feuers, indem nur der durch die Wärme entstehende Dunst

den Schlegel feucht erhalten und dämpfen muß; ist die Casserole nicht genau bedeckt, und die Gluth zu stark, so verfliegt derselbe, und das Gericht verliert das Beste von seinem Gehalt.

Gebratener Schöpsen-Schlegel mit Bohnen. (Gigot de Mouton à la Bretonne,)

Der mürbe gelegene und geklopfte Schöpsen-Schlegel wird leicht mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und dann recht in seine natürliche Lage zusammen geschoben, an den Spieß gesteckt, mit zwey mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwunden, mit Spagat überbunden, und so bey starker Gluth fünf Viertelstunden ungefähr gebraten. Eine Viertelstunde vor dem völligen Ausbraten wird das Papier abgenommen, damit der Braten die gehörige Farbe erhalte. Der bloße Knochen wird mit einem zierlich geschnittenen Papier überbunden, und der Schlegel voll Saft und gutem Ansehen so auf die Bohnen gelegt und aufgetischt; etwas braune Brühe wird besonders beygesetzt.

Als selbstständiger Braten wird ihm bey luxuriöser Tafel kein Rang eingeräumt, und nur auf seiner Unterlage darf er allenfalls erscheinen; dagegen wird ihm bey einem freundschaftlichen Mahle durch freundliche Aufnahme Ersatz geleistet. Die Bohnen, mit durchgeschlagenen braunen Zwiebeln vermengt, kommen als Unterlage unter den Schlegel. (S. Abschn. v. d. Hülsenfrüchten.)

Schöpsen-Schlegel mit saurem Rahm. (Gigot de Mouton à la Crême aigre.)

Der vorhergehende ohne Papier gebratene Schlegel wird unter währendem Braten mit einer halben Maaß saurem Rahm begossen. Eben so viel Rahm wird mit Salz, zwey Lorberblättern, etwas Thymian, einem Gliedchen Knoblauch und Pfeffer gewürzt, mit einem Schöpflöffel schwarzer Brühe gefärbt, bis auf anderthalb Schöpflöffel eingekocht, mit dem entbratenen Saft vermengt, und als Tunke beygesetzt.

Digitiz

Schöpsen-Schlegel mit Sardellen. (Gigot de Mouton aux Anchois.)

Der mürbe abgelegene und geklopfte Schlegel (S. die vorhergehenden) wird mit einem Viertelpfund sehr rein gewaschener Sardellen, die von den Gräten gelöst, auf vier Theile geschnitten sind, reichlich gespickt, dann an einen Spieß gesteckt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und gebraten. (S. Abschn. v. d. Kunst zu braten.) Eine halbe Stunde vor dem Ausbraten wird das Papier abgenommen, damit der Braten die gehörige Farbe bekomme, der nun mit Sardellenbutter (S. Abschn. v. d. vorhergehenden Butter) bestrichen wird. Bey dem Anrichten kommt ein eygroßes Stückchen Sardellenbutter unter den Schlegel, welcher unter demselben zerfließend mit dem entquillenden Safte eine köstliche Tunke bildet.

Schöpsen-Schlegel mit Kartoffeln. (Gigot de Mouton aux Pommes de Terre.)

Der mürbe geklopfte Schlegel wird wie der vorhergehende gebraten und mit in Butter gerösteten Kartoffeln belegt (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen), oder auch eine halbe Stunde ohne Papier recht gähe gebraten, dann in einer Casserole mit einem halben Pfund Butter gedünstet; nach drey Viertelstunden kommen roh geschälte Kartoffeln hinzu, und beyde werden zusammen bis zum beyderseitigen Weichwerden fort gedünstet. Endlich wird der Schlegel über der reichen Unterlage von diesen Kartoffeln aufgetischt; ein Cotelettensaft (S. Abschn. v. d. Tunken) wird besonders beygesetzt.

Eingeschnittenes von Schöpsen-Schlegel mit feinem Kräutchen. (Miroton de Mouton.)

Der Rest von zwey oder drey übrig gebliebenen Schöpsenbraten, welches zusammen den Betrag eines ganzen Schlegels ausmacht, wird nach dem Faden auf zwey Finger breite Stücke getheilt, von aller Haut entblößt, und diese Stücke nun auf messerrückendünne Scheibchen über den Faden geschnitten, dann

Digitized by Google

in eine mit dünnen Speckplatten belegte Form die Scheibchen eines über das andere gelegt, eine jede Lage mit in Butter paſſirten Kräutchen (S. Abſchn. v. f. Kräutchen), das mit einem halben Schöpflöffel brauner Tunke (S. Abſchn. v. d. Tunken) genäßt worden iſt, begoſſen, das Ganze endlich mit einer Speckplatte bedeckt, und anderthalb Stunden vor dem Anrichten in überkühltem Ofen geſtellt. Bey dem Anrichten wird die Form über die Schüſſel geſtürzt, behuthſam aufgehoben, damit das Fleiſch in der erhaltenen Lage bleibe, der Speck wird behuthſam abgenommen, das Fett ausgetunkt, und nun das Ganze mit einer mit Glace ſtark gehobenen geklärten braunen Tunke (S. Abſchn. v. d. Tunken) begoſſen, aufgetiſcht.

Geblättertes Schöpſenfleiſch mit Gurken. (Emincée de Gigot de Mouton aux Concombres.)

Die, jenen vorhergehenden gleich, zwey Finger breiten Stückchen des reinſten Fleiſches aus übrig gebliebenem Schöpſenbraten werden hier nur einen Finger breit geſchnitten, von allen Häutchen und Maſern entblößt, auf dünne Blättchen über den Faden geſchnitten, in eben ſo viel braun eingemachte Gurken (S. Abſchnitt v. d. Pflanzen), die mit Glace und Concaſſé ſtark gehoben ſind, gethan, leicht durch einander geſchwungen, und recht heiß in eine Kruſte oder Reißcaſſerole angerichtet (S. Abſchn. v. Kruſten und Reißcaſſerolen), bevor aber die Vermiſchung vor ſich geht, muß das Fleiſch erſt in etwas Butter warm geröſtet werden.

Geblättertes Schöpſenfleiſch mit Zwiebeln. (Emincée de Mouton aux Oignons.)

Das zu dem vorhergehenden Gerichte geblätterte Schöpſenfleiſch wird zu dieſem einige Zeit mit etwas Butter geröſtet, dann mit einer dickgehaltenen Robertſauce (S. Abſchn. v. d. Tunken) ohne Saft durch einander geſchwungen, mit Salz, Concaſſé und Glace gehoben, und in einer Kruſte angerichtet. Dieſe Vermiſchungen können in's Unendliche gehen, und ſie werden immer ſchmackhaft befunden.

Gehäcke von Schöpsenfleisch. (Hachi de Mouton.)

Ein jeder Theil, Schöpsen oder Lamm, gekocht, gedämpft oder gebraten, kann hierzu verwendet werden, nur muß man Sorge tragen, alle Haut und Fasern sorgsam heraus zu lösen; dieses Fleisch wird sonach fein geschnitten, während dessen werden in sechs Loth Butter ein Eßlöffel voll fein geschnittene Schalotten, zwey Eßlöffel voll Champignons, und ein halber Eßlöffel voll grüner Petersilie mit Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer fünf Minuten lang geröstet; dann kommt das Gehäcke hinzu, und wird noch einige Zeit geröstet, endlich mit einigen Löffeln voll brauner Tunke vermengt, und somit wäre es als beendet zu betrachten, allein der Geschmack muß jedoch sorgsam geprüft und nachgeholfen werden. Man hat indessen nicht immer braune Tunke bey der Hand; in diesem Fall stäubt man das feine Kräutchen mit einem Eßlöffel voll Mehl, und näßt es mit einigen Löffel voll Brühe, bis es eine dickliche Tunke gibt.

Neunzehnter Abschnitt.

Vom Schweine.

Das Schwein wird bey uns gewissermaßen verachtet aber trefflich genützt. Außer den Juden und Muhamedanern, denen der Genuß des Schweinenfleisches durch ein Religionsgesetz verbothen ist, haben fast alle andere Nationen dasselbe mit unter die eßbaren Thiere aufgenommen. Jenes Religionsgesetz gründet sich zwar auf medicinische Ursachen, die aber doch mehr unter einem heißen als gemäßigten oder kalten Himmelsstriche zur gänzlichen Enthaltung von diesem Fleische verbinden können.

Um das Fleisch zarter und schmackhafter zu machen, und auch die Mastung zu erleichtern, pflegt man sie zu verschneiden, dann heißt der Eber ein Borg, und die Sau Börginn. Kein anderes Thier ist so ganz in Fett gehüllt, als ein gemästetes Schwein. Bey dem Schöpsen, bey dem Ochsen u. s. w. findet man Fleisch

Digitized by Google

und Fett gemiſcht, oder das Fett ſammelt ſich an den Enden des Fleiſches: das hingegen iſt mit einer dicken Lage Speck umgeben, die es ſo unempfindlich macht, daß es zuweilen Ratten und Mäuſe Löcher hinein freſſen läßt.

So gemäſtete Schweine geben uns den Speck, der der beſſeren Küche unentbehrlich geworden iſt.

Das Fleiſch iſt ſehr fett, ſaftig und ſtarkſchmeckend, allein ſchwerer verdauend. Daher mag es kommen, daß es aus der höheren Küche beynahe verwieſen iſt.

Geſulzter Schweinskopf. (Hure de cochon.)

Dieſer Kopf wird dem Wildſchweinskopf ähnlich (S. Abſchn. v. d. Wildſchweinen) behandelt, nur mit keinem ſolchen Aufwande; ſo wie der erſtere z. B. mit Repphühner- und Faſanenbrüſten gefüllet iſt, ſo wird dieſer mit eigenem Fleiſche und Fett, und höchſtens mit Pöckelzungen, unterlegt, und bleibt in jedem Falle von jenem weit zurück.

Heißgeſottener oder ſauergekochter Schweinskopf. (Tête de Cochon à la Vinaigrette.)

Der Kopf, in der Mitte von einander gehauen und 10 Minuten lang abgekocht (blanſchirt), wird auf einige Minuten in's kalte Waſſer gethan, um ihn weiß zu erhalten, und dann gereinigt auf zwey Finger breite Stückchen vom Beine abgelöſ't, rein zugeſchnitten und in eine angemeſſene Caſſerole gethan, mit einer mit vier Gewürznelken geſpickten ſpaniſchen Zwiebel, zwey Lorberblättern, einem Büſchchen Bertram belegt, mit zwey Schöpflöffeln voll Weineſſig, und eben ſo viel Brühe genäßt, mit Salz, Concassé gewürzt, und ſo an ſtarkem Feuer bis zum körnigen Weichwerden gekocht; der Sud muß unter dieſer Zeit auf den ſechsten oder achten Theil eingekocht haben, und zwar ſo, daß er eine kurze Tunke bildet. Dann wird das Ganze auf die Schüſſel gehäuft angerichtet, und mit einer Ravigote (S. Abſchn. v. f. Kräutchen) beſtreuet.

Digitized by Google

Schweinsohren mit durchgeschlagenen Linsen. (Oreilles de Cochon à la Purée de Lentilles.)

Die Ohren werden von dem Hirnknochen abgelöst, und zehn Minuten lang weich gekocht, endlich aus dem Sude in's kalte Wasser geworfen, dann sorgfältig gereinigt und nett zugeschnitten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie dem vorhergehenden heißgesottenen Kopfe ähnlich weich gekocht, dann rund herum in der Schüssel aufgestellt und die durchgeschlagenen Linsen (S. Abschn. v. d. Hülsenfrüchten) in ihre Mitte gethan.

Schweins-Coteletten. (Côtelettes de Porc frais panées grillées.)

Die Schweins-Coteletten werden den kälbernen gleich geschnitten, breit gepracht, etwas stärker mit Salz und Pfeffer bestäubt, in Butter getunkt, und stark mit Semmelbröseln aufgelegt (S. Abschn. v. d. Kalb die Coteletten betreffend). Sie brauchen beyläufig zwey Minuten länger zu ihrem Ausbraten als jene, werden dann mit beygesetzten Limonien ohne den gewöhnlichen Cotelettensaft aufgetischt.

Schweins-Coteletten mit brauner Zwiebel-Tunke. (Côtelettes de Porc frais à la Robert.)

Diese Coteletten werden den geschwungenen Kalbscoteletten gleich behandelt (S. Abschn. v. d. Kalb, Coteletten betreffend), in ihre Mitte kommt eine braune Zwiebel-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken). Diese Tunke wird über die Coteletten in die Schwungcasserole gegossen, wenn nähmlich die Butter abgenommen ist, mit Glace gehoben, behuthsam genau durch einander geschwungen. Die Coteletten dann rund laufend angerichtet, und die Tunke in ihre Mitte gethan. Die Feinesser achten dieses Gericht, das vorzugsweise bey den Gabelfrühstücken aufgetischt wird, sehr hoch; man wird in der That wenig aufweisen können, das dem eigenen starken und dennoch lieblichen Geschmacke gleichkommen könnte.

Digitized by Google

Schweinsnieren-Unterschnitten. (Filets Mignons de Porc frais.)

Sie werden ganz so wie die kälbernen (S. Abschn. v. d. Kälb. Nieren-Unterschnitten) in allen ihren Abweichungen behandelt. Da aber das Schweinenfleisch nicht so leicht zu verdauen ist, so muß man etwas mehr Würze, besonders weißen Pfeffer, zusetzen.

Heiß abgesottene oder sauergekochte Schweinsbrust. (Poitrine de Porc frais à la Vinaigrette.)

Die Brust wird auf zwey Finger breite lange Stückchen zerschnitttn und in eine angemessene Casserole gelegt, mit sechs Lorberblättern, zwey spanischen Zwiebeln und vier Gewürznelken gespickt, mit etwas Pfeffer und Salz gewürzt, mit zwey bis drey Schöpflöffeln Weinessig und eben so viel Brühe genäßt, mit einer Hand voll zusammengebundenem Bertram belegt, und so auf starkem Feuer weich gekocht. Das Feuer muß so getrieben werden, daß in der Zeit, als das Fleisch weich kocht, der Sud wenigstens auf den sechsten Theil eingekocht sey, dann wird das Fleisch auf die Schüssel aufgehäuft angerichtet, mit einem feinen Kräutchen bestäubt (S. Abschn. v. d. f. Kräutchen); der abgefettete Saft wird besonders beygesetzt. Eben so werden die Hälse und das Bauchfleisch benützt.

Gebratene Schweinslenden. (Echinée de Porc à la broche.)

Die Lende, welcher Theil bey dem Kalbe Nierenbraten heißt, nähmlich von dem Schlegel bis an die Rippen, wird stark mit Salz und etwas Concassé bestäubt, die Haut messerrückentief kleinwürfelig eingeschnitten, und so anderthalb Stunden gebraten, dann auf ein Gemüse oder mit brauner Zwiebeltunke (S. Abschn. v. d. Tunken), oder auch mit Paradiesäpfeltunke (S. ebendaselbst) aufgetischt.

Auf die nähmliche Art kommen die Schultern; am allgemein-

sten kommen diese Braten als Belege des Gemüses, besonders aber mit sauern Rüben oder Sauerkraut.

Schweinsnieren am Roste. (Rognons de Porc frais grillés.)

Diese Nieren werden wie die schöpsenen auf dem Roste gebraten (S. Abschn. v. Schöpsen), und mit brauner Zwiebeltunke aufgetischt (S. Abschn. v. d. Tunken). Da sie aber meisten Theils einen starken widrigen Geruch haben, so werden sie selrener aufgetischt.

Schweinsbraten als Auswechselung. (Grosse pièce de Porc frais.)

Der Schlegel sammt der Lende, welche dem ersteren wenigstens an der Breite gleich gehalten werden muß, wird mit Salz und ein wenig Concassé bestäubt, an einen Spieß gesteckt, die Lende mit vier in Butter bestrichenen, der Schlegel aber nur mit zwey Bogen Papier, das mit Butter stark bestrichen ist, überbunden, und so langsam drey bis vier Stunden am stillen Feuer gebraten; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, die Haut klein würfelig und seicht übergeschnitten und das Feuer hell gemacht, damit man dem ganzen Braten eine schöne gleiche Farbe geben kann. Es wird mit einer sauren oder Paradiesäpfeltunke aufgetischt. (S. Abschnitt von den Tunken.)

Die Schweinsbraten werden länger gebraten als alle übrigen, und kommen selbst stark ausgebraten nicht aus ihrem Safte. (S. Abschn. d. Kunst zu braten.)

Blutwürste. (Boudins de Cochon.)

Vier spanische Zwiebeln würfelig geschnitten, werden in einem halben Pfund zerlassenen Fettes gelb geröstet, hierzu kommen ein halb Pfund kleinwürfelig geschnittenes schönes Schweinsfett und eben so viel Speck, nebst ungefähr einem Seitel in Milch gekochtem und ausgekühltem Gries. Es wird dann alles noch eine Weile geröstet, endlich mit zwey feingestoßenen Lorber-

Digitized by Google

blättern, viel Salz und Concassé, Neugewürz und Ingwer gewürzt, mit einer Maaß Schweinsblut vermengt, und so in die sehr rein geputzten lange ausgewässerten Gedärme gefüllet; das Füllen muß jedoch so geschehen, daß die Gedärme nicht gespannt voll werden, indem sie während des Abkochens leicht aufspringen. Sie werden endlich nach dem Anfüllen auf spannlange Stücke unterbunden, in gesalzenem Wasser unter immerwährender leichter Bewegung zehn Minuten lang abgekocht, nach einigem Abkühlen aus dem Sude gehoben und an einem kalten Orte aufbewahrt.

Bey dem Gebrauche werden selbe auf dem Roste oder in einer Schwung-Casserole mit etwas Butter abgebraten, und schichtweise angerichtet; solche Gerichte dürfen jedoch nur im letzten Augenblicke auf's Feuer kommen, um von da gleich aufgetischt werden zu können, denn ihr Geschmack wird durch die Kälte gar sehr beeinträchtigt.

Bratwürste. (Saucisses.)

Es wird eben so viel reines Schweinsfett als reines Schweinenfleisch sehr fein zusammen geschnitten, mit gestoßenem Lorberblatt, Thymian, Ingwer, Neugewürz, Salz und Pfeffer stark gewürzt, mit etwas Wasser verdünnt, und in die dünnen hierzu bestimmten Gedärme gefüllt, dann auf dem Roste schnell gebraten. Man findet oft in diesen Würsten geweichte, und dann fein abgearbeitete Semmeln; die Anzahl Würste wird dadurch freylich vermehrt, allein dieß macht sie weniger gut, und bringt den Nachtheil, daß solche Würste in dreyßig Stunden sauer werden.

Französische Würste. (Les Andouilles.)

Die dicksten und fettesten Därme des Schweines werden sehr rein geputzt, und zwölf Stunden lau gewässert, dann abgetrocknet, in eine irdene Schüssel mit fein gestoßenen Lorberblättern, Thymian, einigen Gewürznelken, Ingwer, Neugewürz, viel Pfeffer und Salz, grüner Petersilie und Schalotten gewürzt, und unter oft wiederholtem Umwenden zwölf Stunden lang gesäuert. Nach diesem Vorgange werden die dicken Därme in die

Digitized by Google

minder dicken gefüllt, welches mittelst des Durchziehens eines Darmes in den andern leicht geschieht, auf gewisse Länge unterbunden, und in einer fetten, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln belegten Brühe vier bis fünf Stunden langsam gekocht, und dann in diesem ihrem Sude kalt gestellt; bey dem Anrichten werden sie messerrückentief, und eben so weit aus einander der ganzen Länge nach an beyden Seiten eingeschnitten, und auf dem Roste gebraten. Senft oder Zwiebeltunke werden beygesetzt. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Westphälischer Schinken mit Madera-Wein. (Jambon de Westphalie au Vin de Madéra sec.)

Nur die in den Rauchkammern geselchten, und unter diesen nur die westphälischen Schinken, verdienen die Auszeichnung, mit Madera-Wein gekocht zu werden. Ihre Größe bestimmt die Zeit und die dazu gebrauchenden Ingredienzen. Sie werden ein bis zwey Tage gewässert, sonach wird das Schlußbein, nach diesem durch ein geschicktes Losschneiden mit einem schmalen dünnen Messer das Rohrbein aus den Schinken gelöst und abgedrehet, der Schinken dann wieder in die vorige Form gebracht, in ein Tuch gebunden, und in eine Casserole gethan, mit einigen Schnitten Rind- und Kalbfleisch, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie belegt, mit Gewürznelken, Pfeffer und Lorberblättern gewürzt, und mit einer bis zwey Bouteillen Madera-Sec genässet, gut zugedeckt, der Deckel mit Mehlteig verpappt, und in einem gut geheitzten, dann abgekühlten Ofen drey bis vier Stunden lang gedämpft. Wenn der Schinken heiß aufgetischt wird, so muß der Saft vorher abgeseihet, abgefettet, und bis auf einen Schöpflöffel voll an starkem Feuer eingekocht, und besonders beygesetzt werden. Der Schinken selbst wird aufgebunden, rein zugeschnitten, zwey Finger breit von dem Knochen, die Haut (oder Schwarte) in schlängelnder Linie eingeschnitten, so daß, wenn dieselbe über den ganzen Schinken behuthsam abgezogen wird, dieser Theil an dem Knochen bleibt, die Unbeschädigte fette Oberfläche wird mehrmahl glasirt, endlich über eine lange

Digitized by Google

mit zierlich zuſammengelegter Serviette belegte Schüſſel gelegt, rund herum mit gezupfter grüner Peterſilie beſtreut, der vorſtehende Knochen wird mit weißem Papier eingebunden, das Ganze endlich ſo aufgetiſcht.

Weſtphäliſcher gebratener Schinken mit Malagga-Wein. (Jambon à la broche au Vin de Malagga.)

Der vorhergehende zwey Tage lang abgewäſſerte und ausgelöſ'te Schinken wird zwey Stunden in vielem Waſſer mit vielen Lorberblättern abgekocht, und die Haut behuthſam abgezogen; nach einigem Abkühlen wird der Schinken auf einen Spieß ſo viel als möglich durch ſeine Mitte angeſteckt, um durch ein gleiches Gewicht das Herumdrehen mehr gleich zu halten; er wird dann mit einem mit Butter beſtrichenen Bogen Papier überlegt, über dieſem aber mit wenigſtens ſechs Bogen Papier überbunden, und dick mit Mehlkleiſter übergepappt, und ſo unter langſamem Drehen an der Gluth vier Stunden gebraten. Eine Stunde vor dem Anrichten wird in das Papier ein Loch gemacht, durch dieſe Öffnung eine Bouteille Malagga hineingegoſſen, die Öffnung aber ſogleich wieder verpappt und fortgebraten. Bey dem Anrichten ſelbſt muß dieſe Öffnung wieder aufgeriſſen werden, der Saft wird dann herausgelaſſen, das Papier endlich ganz herunter genommen, der Schinken glaſirt, abgezogen, auf eine hierzu paſſende Schüſſel gelegt, und der leere Raum der Schüſſel mit abgezupfter grüner Peterſilie beſtreut; der Saft wird abgefettet und beſonders beygeſetzt.

Es darf wohl nicht erinnert werden, daß zu dieſer Schüſſel nur die ſchönſten und größten Schinken verwendet werden. So wie auch eine Unterlage von jungem ſchön grün und köſtlich bereitetem Spinat die ſchicklichſte und zweckmäßigſte iſt, indem durch die milde Lieblichkeit dieſes Gemüſes, der oft allzu ſcharfe Geſchmack des Schinkens gemildert wird.

Westphälischer Schinken mit einem Ragout-Chambord. (Jambon à la Chambord.)

Der, dem vorhergehenden gleich bereitete Schinken wird über ein Ragout-Chambord gelegt, und so in seiner ganzen Herrlichkeit aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Ragout.) Prächtig und reich ist so ein Gericht, das leider nicht oft genug erscheint, um unsern Gaumen und Augen nach lang gehegter Lust zu erfreuen.

Westphälischer Schinken mit Fleischsulz. (Jambon à la Gelée.)

Ein großer ausgewässerter und ausgelöster Schinken (S. die vorhergehenden) wird wie jene mit Madera-Wein in ein Tuch gebunden, in eine lange Casserole mit zwölf Lorberblättern, einigen Sträußchen Thymian, gelben Rüben, Petersilie und Zwiebeln eingerichtet, mit Pfeffer und Ingwer gewürzt, mit ungefähr zwölf Maaß Wasser genässet, und drey bis vier Stunden langsam gekocht, in seinem Sude dann an einem kalten Orte über eine Nacht stehen gelassen, den andern Tag wird er endlich herausgehoben, aufgebunden und abgetrocknet; der Knochen wird rein zugeschnitten, die Schwarte zwey fingerbreit von dem äußersten Ende des Knochens rund herum in schön schlängender Linie los geschnitten, und über den ganzen Schinken behuthsam gezogen, so daß der Speck unbeschädigt den Schinken decket; alles Eckige, Zottige und Schwarze wird gleichsam abrasirt, und nun so, in gefälligster Form rein zugeschnitten, mit laulich gemachter Glace glasirt, mit fein gehäckelter Fleischsulz bestreut, endlich mit der prächtigen Fleischsulz schön verziert (S. Kupfertaf. 6, Fig. 17 und 18), dann über einen Sockel (S. Abschn. von Aufsätzen von Fett, Kupfertaf. 12. Fig. 13) gelegt, und rund herum mit großen dreyeckigten Sulzschnitten (Croutons) eingefaßt. Das Ganze muß in eleganter Form einen schönen und reichen Anblick gewähren. Dieser so gekochte Schinken leistet übrigens noch viele andere Dienste, so z. B. das Aufgeschnittene, welches mittelst einer Zierlichkeit in der Behandlung, der man sie nicht genug würdiget, eine gewisse Wichtigkeit erhält. Es soll nähmlich in gleichförmi-

Digitized by Google

gen Schnitten hoch im Kranze angerichtet, mit Aspic bestreut, und in ihre Mitte eine grüne Öhltunke (S. Abschn. v. d. Buttertunke) gegossen werden, und so dürfte es als eine Entrée bey einem freundschaftlichen Mahle freundlichen Empfanges sicher seyn.

Gebratenes Spanferkel. (Cochon de lait à la broche.)

Die Spanferkel sollen nicht unter zwey, aber auch nicht über drey Wochen alt gebraucht werden, weil im ersten Falle das Fleisch zu schlapp und schleimigt, im zweyten hingegen zu grob wird. Sie brauchen nicht abzuliegen; heute abgestochen, müssen sie schon morgen gebraucht werden, rein geputzt *), aufgemacht, reinlich entweidet und aufgehängt, damit eine jede Flüssigkeit abtropft. Wenn sie durchaus trocken geworden sind, so werden sie mit Salbey und Salz gewürzt, in den Bauch ein Stück weißes mit feinen Speckplatten überlegtes Brot eingenähet, um demselben eine gewisse Völle zu geben; die Vorderfüße werden dann unter die Brust, und die Hinterfüße unter sich selbst gebogen; mit Silberspießchen in dieser Lage angeheftet, endlich an einen Spieß gesteckt, und so lichtbraun schnell gebraten. Ein jeder herausquillende Tropfen Saftes wird mit einem Tuche abgewischt, um das Auftrocknen zu verhüthen, welches immer eine rauhe unreine Haut machen würde. Gleich nach dem Abziehen vom Spieße wird zwischen dem Kopfe und Halse ein tiefer Einschnitt gemacht, um durch den eingeschlossenen Dampf dem Erweichen der Haut zuvor-

*) Das Putzen der Spanferkel fordert eigene Wissenschaft und Geschicklichkeit, es liegt sehr viel daran, daß man sie selbst zu putzen weiß, weil man sie auf dem Lande nur lebendig zu kaufen bekommt. Es wird folgender Maßen verfahren: nach dem Abstechen, welches durch einen Stich an dem Halse durch die Brusthöhle in das Herz geschieht, und wenn es ausgeblutet hat (welches ohnehin nicht lange dauert), wird es noch warm mit fein gestoßenem Binderpech bestreut, und mit kochend heißem Wasser überbrüht, und sogleich, als man mit der Hand etwas aufdrückend gegen die Borsten fährt, so gehen sie ab, daß man in zwey Minuten ein Spanferkel rein haben kann, wenn nähmlich das Wasser genugsam heiß, und das Pech fein gestoßen ist.

Digitized

zukommen. Ihre resche Rinde wird besonders geliebt, und so muß vorzüglich darauf gesehen werden, daß sie rein und glasspröde sey. (S. Abschn. v. d. Kunst zu braten.)

Sauergekochtes Spanferkel. (Cochon de lait à la Vinaigrette.)

Das sehr rein geputzte und aufgebrochene Spanferkel (S. d. vorhergeh.) wird der Länge nach von einander gehauen, dann auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine Casserole zusammen gelegt, mit zwey spanischen Zwiebeln (jede mit vier Gewürznelken gespickt), vier Lorberblättern, ein Paar Sträußchen Thymian, etwas Pfeffer und Salz, und einer Hand voll zusammen gebundenem Bertram belegt, mit einer halben Maaß weißem Wein, eben so viel Brühe, und dem vierten Theil so viel Weinessig begossen, und endlich schnell gekocht, so zwar, daß, wenn das Fleisch weich ist, der Sud auf den sechsten Theil gefallen sey, dann wird es gehäuft auf die Schüssel angerichtet, mit dem Saft überschüttet, und mit feinen Kräutchen (Ravigote) (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen) bestreuet.

Gesulztes Spanferkel, oder Sulzkuchen von Spanferkel. (Cochon de lait à la Gelée.)

Das Spanferkel, den vorhergehenden gleich auf zwey Finger kleine Stückchen zerschnitten, wird in eine Casserole gelegt, mit einer halben Maaß Essig und eben so viel Brühe begossen, mit zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, einer Petersilienwurzel und halben Kopf Sellerie, nebst einigen Schnitten Schneidschinken belegt, mit zwölf Lorberblättern, einigen Sträußchen Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, sechzehn Gewürznelken, einem gestrichenen Eßlöffel voll ganzem weißen Pfeffer, und eben so viel Salz, nebst etwas Muskatblüthe und Muskatnuß gewürzt, und endlich mit unten und oben angebrachter Gluth bis zum völligen Weichwerden langsam gedämpft, dann in diesem ihrem Sude nach dem erfolgten Garkochen kalt gestellt. Wenn der Sud so kalt geworden ist, daß das obenauf schwimmende

Digitized by

Fett gestockt, und der Sud zu sulzen anfängt, so wird das Fleisch Stück für Stück behuthsam heraus genommen, auf ein reines Tuch gelegt und abgetrocknet, dann rein und zierlich zugeschnitten, und in eine glatte runde Form oder eine Casserole so zusammen gelegt, daß, wenn es gesulzt und umgestürzt wird, ein jedes Stückchen gesehen werden kann. Das Fett wird sodann leicht herab genommen, die Sulz in einem Löffel über dem Eise probiert; sollte sie zu wenig sulzen, so müßte sie mehr eingekocht werden, bis sie in dem Stocken eine gewisse Consistenz erhält (S. Abschn. v. d. Brühen, die Fleischsulz betreffend), dann wird sie mit zwey Eyern über dem Windofen fein abgeschlagen, nähmlich so lange bis es stark schäumt und siedend heiß wird; es wird nun ein starkes Bouquet von Bertram hinein gethan, die Casserole bedeckt, und mit einiger Gluth über dem Deckel an die Ecke des Windofens gestellt, bis die Eyer stockend sich in einen Kuchen zusammen ziehen, und alles Unreine der Sulz an sich nehmen, und diese krystallrein an der Ecke des Windofens langsam kocht. Diese Sulz wird endlich durch eine, über vier Füße eines umgewendeten Stuhls gespannte Serviette mehrere Mahle langsam aufgegossen und filtrit; um das leicht mögliche Stocken der Sulz während des Filtrirens zu verhüthen, welches besonders im Winter leicht geschieht, wird ein Platfond über den Aufguß gethan, und mit einigen glühenden Kohlen belegt, bis endlich die ganze Sulz durch ist, die dann über das zusammen gelegte Spanferkel gegossen, und an einen kalten Ort zum vollkommenen Sulzen gestellt wird. Umgestürzt und aufgetischt, gibt dieses den gewöhnlichen Sulzkuchen.

Um aber eine zierliche kalte Zwischenspeise daraus machen zu können, muß das Spanferkel der Länge nach sehr behuthsam ausgelöst werden. (S. Abschn. v. Indian-Galantine.) Es werden die untern Knochen der Füße bey den Knien abgeschnitten, bey dem Auslösen die Haut und das Fleisch der obern Knochen der Füße in den Leib gezogen, der Kopf aber ganz abgenommen; die Haut wird dann über die Tafel aufgebreitet, das Fleisch geebnet, nähmlich da, wo es höher liegt, mit dem scharfen Messer

geglättet, und das Abgenommene in die Vertiefungen gethan, so, daß das Ganze eine möglichst gleiche viereckige Platte gibt, die nun, mit feinem Salz und etwas weißem Pfeffer bestäubt, recht fest zusammen gerollt wird. Diese Rolle wird auch in Speckplatten gehüllt, und dann mit Bindfaden, nur einen Messerrücken breit, aus einander überbunden, so, daß sie während des Kochens keine Unform annehmen kann. Es wird endlich in eine lange Casserole gethan, und dem vorhergehenden Spanferkel gleich gedämpft, welches jedoch zwey Stunden länger dauern soll, weil die feste Rolle nicht so leicht von dem Sude durchdrungen werden kann. Nach dem gänzlichen Erkalten, welches ebenfalls längere Zeit fordert, wird die Rolle behuthsam aufgebunden, vom Speck rein entblößt, mit lauer Glace wiederholt glasirt, bis es nähmlich eine schöne Farbe angenommen hat, dann auf halben Finger dünne Scheiben geschnitten, und im Kranze rundlaufend mit unterlegten eben so geschnittenen Scheiben der festen Fleischsulz zierlich über eine Schüssel, deren Boden mit fein gehacktem Aspic daumenhoch bedeckt ist, aufgerichtet; das Ganze wird rund herum mit schönen Schnitten der Aspic eingefaßt. Eine Öhltunke wird besonders beygesetzt.

Zwanzigster Abschnitt.

Vom Wildschwein oder Schwarzwild.

Das wilde Schwein, von dem unser zahmes abstammt, findet man in dem südlichen Europa. Es ist gewöhnlich schwarz oder schwarzbraun, daher der Nahme Schwarzwild. Die beyden Hauzähne, die aus der untern Kinnlade der Männchen hervor treten, sind bey den wilden größer, als bey den zahmen. Überhaupt hat das wilde noch eine längere Schnautze, kürzere, aufrecht stehende Ohren, und setzt keinen Speck an. Das Männchen heißt der Hauer oder Keuler, das Weibchen die Bache; die Jungen nennt man Frischlinge. Man jagt sie im November

und December. Die Besten kommen aus dem Fürst Schwarzenbergischen Wittingauer schönen Thiergarten.

So wie das einheimische Schwein, unangesehen, von den Honneurs-Tafeln beynahe ausgeschlossen wird, so wird das Schwarzwild freudig aufgenommen, und oft mit großem Aufwande aufgetischt; so wird z. B. der Wildschweinskopf zu einem der luxuriosesten Gerichte verwandelt. Wo liegt die Ursache so vieler Verschiedenheit gegen die Geschöpfe aus einem Geschlechte? In der republicanischen Wildheit der letztern, dem freyerm und reinlicherem Leben und besserer Nahrung desselben: daher der feinere Geschmack und die leichtere Verdauung ihres Fleisches.

Zu bemerken bleibt noch, daß das Schwarzwild nach dem Schießen bald möglichst aufgebrochen werden muß, weil es sich sonst aufbläht, in 24 Stunden geht es in Gährung, und in 36 ist es in solchem Falle ganz ungenießbar; da es sich, gehörig besorgt, im Winter einige Wochen halten läßt.

Wildschweinskopf. (Une Hure de Sanglier.)

Der Kopf sammt Hals, bis zwey Finger breit über die Schulterplatten wird in gerader senkrechter Linie abgenommen, und sehr sorgfältig gereinigt. Die Wildschweine werden nicht wie die einheimischen abgebrüht (S. Spanferkel), sondern mit glühenden Eisen abgesengt. Diese Operation theilt dem übrigen Fleisch einen leichten Geruch und Geschmack mit, der diesem Fleisch wie eigenthümlich und gerne geduldet wird, dann wird es unter dem Kinnbeine aufgeschnitten, und diese Beine heraus gelös't. Der ganze Kopf wird nun mit einem kleinen scharfen Messer ausgelös't, so zwar, daß die Haut unverwundet bleibt. (S. Abschn. v. d. Indian, die Art denselben auszulösen.) Sie wird sodann über die Tafel ausgebreitet, überall nur fingerdick Fleisch daran gelassen. Aus dem abgenommenen und noch einmahl so viel aus dem Schlegel dazu genommenen Fleische wird kalten Pasteten ähnliche Fasche (S. Abschn. v. d. Fasche) gemacht. Der ganze Kopf wird dann mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und mit einem Theile dieser Fasche halben Finger dick bestrichen. Es werden auf ei-

Digitized by Google

nen starken Kopf von einem dreyjährigen Hauer sechs Pfund Speck auf fingerlange dünne Stängchen geschnitten, acht Pfund abgeschälter Trüffeln, acht Fasanenbrüste (S. Abschn. v. d. Fasanen), acht Kapauner (S. Abschn. v. d. Kapaunern), und sechzehn Repphühnerbrüste (S. Abschn. v. d. Repphühnern), vier Pfund halbweich gekochten westphälischen Schinken, und vier Pfund des feinsten Fleisches von dem Hauer selbst dem Specke ähnlich geschnitten, mit acht bis zehn Eßlöffel voll feinem Salz, vier Löffel Concassé, zwölf pulverisirte Lorberblätter, einige Sträußchen Thymian und einem Gliedchen Knoblauch vermengt, und so die ganze Masse gewürzt.

Der, über der Tafel ausgebreitete Kopf, dessen Öffnungen an der Schnautze zugenähet sind, wird mit dieser Masse in möglichst bester Ordnung gefüllt; nach einer jeden Schicht der vorbenannten Schnitten kommt eine dünne Lage vom Fasche, bis endlich der Kopf ganz voll gefüllet bey dem Zusammenbiegen seine erste natürliche Form wieder annimmt, er wird durch den ganzen Aufschnitt wieder zusammen genäht. Über den Rumpf oder Hals wird eine der Öffnung gleich große sehr rein geputzte Speckschwarte, an welcher halb Finger hoch Speck gelassen worden ist, mit Silberspießchen befestigt, um das Herausdrängen der Fülle zu verhindern. Endlich wird der Kopf mit sehr flach geschnittenen Holzspältchen gedrängt, über die Schnautze bis zum Halse hinauf belegt, und in ein reines Tuch fest gebunden, doch so, daß seine natürliche Form so viel wie möglich beybehalten werde, und nun in einem Kessel auf den Hals gestellt, mit sechs Pfund Rindfleischschnitten, eben so viel Kalbfleisch, vier Pfund Schneidschinken, acht Kälberfüßen, sechs spanischen Zwiebeln, sechs gelben Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwey Köpfchen Sellerie belegt, mit einer Hand voll Lorberblättern, einigen Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Ingwer gewürzt, mit zwölf Maaß weißem Wein genässet, und so langsam immer gleich sechs bis sieben Stunden gekocht, sonach einen Tag in diesem seinen Sude am kalten Orte stehen gelassen. Den andern Tag wird dieser Kopf behuthsam herausgenommen, aufgebunden, aller Bind-

Digitized by Google

faden herausgezogen, das Ganze abgetrocknet, aus sehr weißer Butter, die durchs Kneten weich-zähe gemacht, werden künstliche Hauer geformt und geschickt eingesetzt, die Ohren etwas aufgestutzt, der Hals mit einem äußerst scharfen Messer glatt geschnitten, damit man die Fülle in einer schönen Marmorirung sehen kann, endlich über einen Sockel (S. Abschn. v. d. Aufsätz. v. Fetten) gestellt, und mit Aspic verziert aufgetischt. Die Zierde muß nothwendiger Weise der Sache entsprechen, und so möchte ich eine jede Verzierung, die einen Schein von Überladung trägt, verweisen, um so mehr bey solch einem Stücke, das eigene Zierde genug darbiethet. Ein Bett von fein gehäckelter Aspic (S. Abschn. v. d. Brühen) und eine Einfassung über dem Sockel von schönen in großen Formen geschnittenen dreyeckigen Sulzschnitten werden einen solchen Kopf am besten kleiden.

Das Wildschwein läßt sich in seinem Sude lange Zeit gut erhalten, und so kann ein Schweinskopf vom Sockel in seinen Sud gethan, und dann bis zu seiner vollen Aufzehrung der kalten Pastete ähnlich immer wieder aufgetischt werden.

Schwarzwild als Auswechslung. (Sanglier pour relevée.)

Ein schöner Schlegel sammt der Lende wird erst über der groben schwarzen Haut abgeschabt, dann mit einem nassen Tuche gereinigt, mit Bindfaden überbunden, und in einer angemessenen langen Casserole mit vier Maaß weißem Wein genässet, mit vier Zwiebeln, vier gelben Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwey Köpfchen Sellerie belegt, mit zwölf Lorberblättern, einigen Sträußchen Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, vier Löffeln Salz, einem Löffel Pfeffer, der Hälfte so viel Neugewürz, Gewürznelken und Ingwer gewürzt, gut zugedeckt, und bis zum Weichwerden langsam gekocht; eine Viertelstunde im Sude stehen gelassen, und dann erst auf eine lange mit Serviette belegte Schüssel gethan, und rund herum mit abgezupfter grüner Petersilie bestreut. Hierzu kommt eine saure Tunke, (S. Abschn. v. d. Tunken) und eine Hetschebeertunke welches aus einem Pfund eingesottenen Hetschebeeren (Hagebutten) mit einem Seitel weißem Weine abgerührt, aufgekocht und beygesetzt wird.

Digitized by Google

Bey Tafeln von einiger Prätention und großer Anzahl Gäste läßt es sich thun, daß man ein jähriges Stück von fünf und zwanzig bis dreyßig Pfund ganz abkocht und auf die Schüssel stellt. Da man aber selten solch eine Casserole findet, die einen Frischling gut und bequem fassen könnte, so wird das Stück dem Spanferkel ähnlich dressirt (S. Spanferkel), in einen hoch aufgeworfenen Platefond, ein hoch aufgestülptes Blech, gestellt, der Sud darunter gegossen, das ganze Stück mit Speckplatten belegt, mit starkem Papier vier Bogen dick überlegt, über die Ränder des Bleches verpappt, damit kein Dampf verloren gehe, und nun so in einem etwas abgekühlten Backofen vier bis fünf Stunden lang gedämpft. Bey dem Anrichten wird es dann von dem Überwurfe entblößt, und über eine große lange, mit zusammengelegten Servietten belegte Schüssel gestellt. Weil man aber auch selten eine solche große Schüssel findet, so wird ein dünnes, dem Stück ähnlich großes Bretchen mit Servietten überbunden, über eine Schüssel gethan, und der Frischling darüber gestellt und so aufgetischt. Die Servietten werden mit grüner Petersilie bestreut.

Abgekochte Schwarzwild-Schulter. (Epaule de Sanglier an court Bouillon.)

Schulter, Brust, Lende, kurz ein jedes Stück vom Schwarzwild, kann, so wie das vorhergehende, abgekocht, und mit Pfeffer-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) und Hetschebeer-Tunke aufgetischt, und eben so kalt mit Aspic ausstaffirt aufgetragen werden; unter einer jeden Gestalt wird es Beyfall finden. Die schönen Formen der Gerichte bezeichnen dann immer den geschickten Arbeiter von feinem Geschmack.

Geschwungene Schwarzwild-Coteletten. (Côtelettes de Sanglier sautées.)

Diese Coteletten werden ganz den kälbernen gleich (S. Abschnitt v. Kalbe, geschw. Coteletten) bereitet. In ihre Mitte kommt eine Robert-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) mit Senf gehoben. Diese Coreletten geben eines der schmackhaftesten Gerichte, die wir auftischen können, daher die große Aufmerksam-

Digitized by Google

keit bey dessen Erscheinen, und die große Zufriedenheit der Gäste bey der nur einiger Maßen gelungenen Bereitung.

Schwarzwild-Coteletten am Roste. (Côtelettes de Sanglier grillées.)

Auch diese Coteletten werden den kälbernen gleich bereitet. (S. Abschn. v. d. Kalb, die Coteletten betreffend), nur daß diese mehr mit feinem Salz und Concassé bestäubt werden. Hierzu kommt ein Cotelettensaft oder eine sehr kräftige Pfeffer-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), oder auch kalte Senft-Tunke (S. Abschn. v. d. Öhl-Tunken), die aber besonders beygesetzt wird.

Faschewürste. (Boudins de Sanglier.)

Vier große spanische Zwiebeln werden in eben so viel klein würflich geschnittenem Fett des Schwarzwildes gelb geröstet, hierzu kömmt dann ein Pfund weichgekochten und ebenfalls klein würflich geschnittener Speck, ein halb Seitel in der Milch eingekochter Gries, bis zu einem dicken Grieskoch verkocht und überkühlt, es wird dann alles über dem Feuer gut verrührt, mit gehörigem Salz, viel Concassé, sechs fein gestoßenen Lorberblättern und halben Gliedchen in Salz zerriebenem Knoblauch gewürzt, mit einer Maaß Fasche des Wildes (Blut) genäßt, durch einander gemengt, und in die hierzu bereiteten Därme (S. Abschnitt v. d. Schwein-Bratwürsten) gefüllt, und auf sechs Finger lange Stücke unterbunden, dann in kochendheißem Wasser bis zu ihrem Festwerden über dem Feuer bewegt, und sonach darin auskühlen gelassen, endlich herausgenommen, auf Breter gelegt und aufbewahrt. Vor dem Anrichten werden sie in einer Schwung-Casserole mit etwas Butter, von beyden Seiten über mittelschwacher Gluth braun gebraten. Diese Würste werden ihres feinen Geschmackes wegen besonders hochgeschätzt. Mit Auszeichnung erscheinen sie bey Gabelfrühstücken, oder als Beygericht (hors d'oeuvres) bey großen Tafeln.

Digitized by Google

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hirsche.

Der Hirsch behauptet den ersten Platz unter dem Hochwild. Seine Farbe ist dunkelbraun oder röthlich, höchst selten weiß, daher der Nahme Rothwild. Man sieht sie heerdenweise in den Wäldern von Europa, Asien und Amerika, nur in den kalten Ländern nicht.

Wir benutzen von dem Hirsche das Fleisch, die Haut und Geweihe. Wenn er noch nicht über drey Jahre alt ist, so schmeckt das Fleisch am besten. Soll der Hirsch um des Fleisches willen geschossen werden, so geschieht dieß im Anfange des Augusts, weil er gegen den September brunstet, und nachher mager und elend ist. Die jungen noch weichen Geweihe, welche man Hirschkolben nennt, werden als außerordentliche Stärkungsmittel für entkräftete und alte Leute gerühmt. Man weicht sie eine Nacht in Wasser ein, kocht sie dann mit Wasser, bis sie weich werden, zieht ihnen die Haut ab, schneidet sie in Scheiben, und richtet sie nach den Regeln der Kochkunst zu. Sie schmecken sehr angenehm, sind aber doch etwas schwer verdaulich.

Der Hirsch, einer Menge Zubereitungen fähig, gibt ein Gericht, das unter dem Nahmen Hirschziemer allgemein bekannt ist, und hierdurch den übrigen gleichsam den Zugang verschafft. Besondere Aufmerksamkeit verdienet der Jungfernbraten (Lungenbraten bey dem Rinde), der als ein zartes Stück hochgeschätzt, übrigens dem Lungenbraten gleich bereitet wird. (S. Abschn, v. d. Rinde, Lungenbraten.)

Der nächste Verwandte des edlen Hirschen ist der Tannenhirsch, der von seinem gewöhnlichen Aufenthalte in Tannenwäldern diesen Nahmen führt. Er ist kleiner, als jener, und unterscheidet sich als Gattung durch das platte, mit sehr vielen Enden versehene, nach innen gekrümmte Geweih, welches sich oben mit einer langen, breiten Schaufel endigt. In der Farbe ändert er, denn man sieht rothe, rothbraune, weiße und gefleckte. Ihr Fleisch

ist feiner und besser im Geschmacke, als jenes der Hirsche. Es unterliegt aber gleicher Bereitungsweise.

Hirschziemer. (Dos de Cerf à l'Allemande.)

Der Ziemer ist der obere Theil des Schlegels (beym Rinde Schwanzel). Er wird dem Tafelstück ähnlich mit Wasser zugesetzt, mit Lorberblättern, Thymian und Salz, einigen Zwiebeln, jede mit einigen Gewürznelken gespickt, gewürzt, mit gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie belegt, nach dem Klarkochen mit einer halben Maaß Essig gesäuert und endlich bis zum gehörigen Weichwerden langsam gekocht. Bey dem Anrichten wird das Stück rein zugeschnitten, mit fein geriebenem in Butter gerösteten Gerstenbrot messerrückendick belegt, mit feinem Zucker und Zimmt bestäubt, mit einer kleinen eisernen glühenden Schaufel glasirt, dann behuthsam auf eine Schüssel gethan, und rund herum mit gezupfter grüner Petersilie eingefaßt; eine Pfeffer-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) und eine Ribisel-Tunke (S. Abs. v. d. Ribiseln) werden beygesetzt. Letztere wird von den eingesottenen Ribiseln gemacht, die, mit weißem Wein zu einer Tunke verdünnt, kochendheiß aufgetischt werden.

Hirsch-Rippen. (Côtes de Cerf.)

Die Rippen werden mit gutem Erfolge, so wie die Rostbraten (S. Abschn. v. d. Rindfleisch, Rostbraten) behandelt, besonders mit Rocambole (S. ebendas.). Ihr feiner Geschmack und ihre Mürbe gibt ihnen einen großen Vorzug vor jenen.

Hirschrücken. (Dos de Cerf.)

Der Rücken wird als Hirschziemer (S. den vorhergehenden Hirschziemer), mitunter auch am Spieß gebraten (S. Abschn. d. Kunst zu braten), mit gehäckelter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), dem englischtn Braten ähnlich (S. Abschn. v. d. Rind) sehr gerne gesehen, und gibt auch ein vortreffliches Gericht. Die Brust, die Schulter, der Hals, alles kann als Hirschziemer, mit besserm Erfolge aber als braunes Eingemachtes gebraucht werden.

Digitized by Google

Braun eingemachtes Hirschfleisch. (Coux de Cerf en Fricot.)

Angenommen, daß vier Pfund von obigem Fleische eingemacht werden sollen, dem zu Folge müßte man sie auf zwey Finger große Schnitten in eine Casserole, die mit einem halben Pfund blattweise geschnittenem Speck, und drey auf Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegt ist, thun, mit drey Lorberblättern, eben so viel Thymian, ein Paar Schalotten, einem Gliedchen Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, und ungefähr eine Stunde lang dünsten, so zwar, daß der viele Saft, den es vom Anfange gibt, verdünstet, und die Zwiebelscheibchen sich braun angelegt haben. Das Fleisch wird dann herausgenommen, Stück für Stück rein zugeschnitten, in eine andere Casserole eingerichtet, der übrig gebliebene Speck und Zwiebeln wird mit drey Eßlöffeln voll Mehl bestäubt, eine Weile geröstet, mit sechs Schöpflöffeln leichter Brühe und zwey Schöpflöffeln Essig genäßt, gut abgerührt, damit es keine Bröckchen macht, endlich eine halbe Stunde gekocht, sonach durch ein feines Haartuch über das Hirschfleisch gepreßt, dann an stiller Gluth langsam unter Abnehmen des aufsteigenden Fettes ganz weich gekocht. Durch die braun gedünsteten Zwiebeln soll die Tunke schöne braune Farbe bekommen; wenn dieß nicht geschähe, so müßte man sie mit schwarzer Brühe färben, und wenn die Tunke beym Weichwerden des Fleisches zu dünn wäre, so müßte man sie abseihen und am starken Feuer schnell einkochen. Das Fleisch wird, auf die Schüssel angehäuft, angerichtet, man gibt gern eine Schnur gleich große Kartoffeln rund herum, welche, in Butter gebraten, eine hübsche Bordur bilden. Die glänzend vom Löffel sich spinnende Tunke wird über das Ganze gegossen.

Digitized by Google

Zwey und zwanzigster Abschnitt.

Hirschkalb. (Faon.)

Ein Hirschkalb von dreyßig bis vierzig Pfund Schwere, welches gut genährt ist, gibt ein zartes und sehr schmackhaftes Fleisch, und kann in allen seinen Theilen wie das einheimische Kalb gebraucht werden, mit dem Unterschiede zwar, daß es, bey weitem feiner schmeckend, sehr hoch geschätzt wird, wozu wohl das seltene Erscheinen viel beyträgt.

Geschwungene Hirschkalbrippen. (Côtelettes de Faon sautées.)

Hirschkalbrippen am Roste. (Côtelettes de Faon grillées.)

Beyde Gerichte werden den kälbernen gleich (S. Abschn. v. d. Kalb, die Coteletten betreffend) bereitet, sie sind besonders delicat und lassen die kälbernen an Zartheit ihres Fleisches und feinem Geschmacke weit zurück. Zu einem einzigen dieser Gerichte ist man schon befugt, mehrere Feinesser einzuladen, und wenn man ihnen auch sonst gar nichts aufzutischen hätte.

Hirschkalbrücken. (Dos de Faon à la Broche.)

Dieser Rücken wird ganz so wie der Rehrücken behandelt. (S. Abschn. v. d. Rehe.)

Hirschkalbschlegel. (Cuissot de Faon à la Broche.)

Dieser, ein Paar Tage abgelegene, mit fleischigem Speck gespickte und gedünstete Hirschkalbschlegel (S. Abschn. v. d. Kalb, den gedünsteten Schlegel betreffend) oder fein gespickt, gesäuert und gebraten, wie der Rehschlegel (S. Abschn. v. d. Rehe), oder auch in ungefähr zwey Schöpflöffeln der sauern Brühe, in welcher der Schlegel gesäuert worden ist, und mit eben so viel sauern Rahm in einer Schwung-Casserole in Ofen gestellt, immer mit dieser vermischten Säure begossen und so gebraten, bis die Brühe auf ungefähr einen Löffel eingegangen ist, und nun mit dieser Tunke aufgetischt, gibt einen sehr schmackhaften willkommenen Braten.

Digitized by Google

Geblättertes Hirschkalbfleisch. (Emincée de Faon.)

Das geblätterte Kalbfleisch gibt ebenfalls ein vortreffliches Gericht, das übrigens ganz ähnlich dem kälbernen Gerichte dieses Nahmens gleich bereitet wird. (S. Abschn. v. d. Kalbe.)

Hals, Schultern, Brust werden gewöhnlich nur braun eingemacht (S. Abschn. v. d. Hirschen).

Drey und zwanzigster Abschnitt.

Von dem Reh.

Dieses Thier gehört zum Geschlechte des Hirsches. Es ist aber kleiner, zierlicher und munterer; sein Fleisch ist weit vorzüglicher, als von den Hirschen. Am besten schmeckt es, wenn es ungefähr anderthalb Jahr alt ist.

Obwohl man das Reh das ganze Jahr hindurch gebraucht, so ist's dennoch nur im Herbste am besten. Ein junges Reh braucht nicht gesäuert zu werden, es wäre selbst Schade, diese Operation vorzunehmen, ein Paar Tage abliegen ist hinreichend, es mürbe zu machen, es behält mehr Saft, und den ihm eigenen delicaten Geschmack, übrigens bekömmt man es so selten, daß wir nur von dem alten Rehe abhandeln können.

Man pflegt das Wild zu säuern, um es mürbe zu bekommen, wie auch, um es längere Zeit aufzubewahren; hierdurch bekommt es eine Säure, die, mit dem Wildgeschmack genau verbunden, einen recht angenehmen Geschmack gibt, und bald allgemein dem natürlich wilden Geschmack vorgezogen wird. Alles Rothwild kann in der Säure (S. Abschn. v. d. Eins.) gesäuert werden. Die Größe und das Alter bestimmen die Länge der Zeit, welche oft bis sechs Wochen dauern kann.

Gebratener Rehschlegel. (Cuisseau ou quartier de Chevreuil à la Broche.)

Der Schlegel wird gewöhnlich sammt der Lende abgehauen, über blaue Kohlenflamme gehalten, bis das feine Häutchen zu-

Digitized by Google

sammen gezogen und mürbe geworden ist, oder es wird mit dem Speckmesser abgelöst, welches so geschehen muß, daß das Fleisch keine Wunde erhalte, und sonach wird derselbe fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), endlich mit Salz und Concassé bestäubt, an einen Spieß gesteckt, wenn es ein junges Reh ist; wenn es ein altes ist, so wird es in die Sauerbrühe gelegt und aufbewahrt. Bey dem Braten wird der Schlegel mit zwey, die Lende aber mit vier mit Butter bestrichenen Bogen Papier überbunden, und eine Stunde bey mittelstarkem Feuer gebraten; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, das Feuer hell gemacht, um dem Braten die gehörige Farbe zu geben, unter dieser Zeit mit der Hälfte sauerer Brühe und eben so viel Butter begossen. Bey dem Anrichten wird das vorstehende Rohrbein mit reinem Papier überbunden; unter den Schlegel kommt dann etwas Glace mit pikanter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Rehschlegel mit sauerm Rahm. (Cuisseau de Chevreuil à la Crème aigre.)

Der gespickte und gesäuerte Rehschlegel (S. d. vorhergehenden) wird ohne Papier an mittelstarkem Feuer gebraten, und unter währenden Braten mit zwey Schöpflöffeln voll saurer Brühe und eben so viel Rahm vermengt, begossen; diese Tunke vermindert sich allmählich bis auf einen Schöpflöffel, sie wird durch ein Haartuch geseihet, mit etwas Glace und Limoniensaft gehoben und dem Schlegel beygesetzt (S. Abschn. d. Kunst zu braten).

Die von dem übrig gebliebenen Rehschlegel gemachten Emincée und Gehäcke, werden jenen von Schöpsen gleich bereitet und sind sehr zu empfehlen. (S. Abschn. v. Schöpsen, vorbenannte Gerichte betreffend.)

Rehrücken mit Paradiesäpfeln. (Quarrée de Chevreuil, sauce tomate.)

Die Rücken zweyer Rehböcke werden von einander gehauen, so daß es vier halbe Rücken gibt; sie werden dann fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken) und gesäuert (S. Abschn. v. d. Eins.),

endlich an dünne Spießchen gesteckt, am großen Spieß gegen einander gebunden und schnell gebraten. Sie werden ungefähr auf sechs Zoll Länge gestutzt und mit einer Paradiesäpfel-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) aufgetischt; die Rippchen werden nur zwey Finger breit gelassen. Das Ganze muß von sehr guter Miene seyn und ein lieblich kräftiges Gericht geben.

Geschwungene Reh-Coteletten. (Côtelettes de Chevreuil sautées.), und

Reh-Coteletten auf dem Roste. (Côtelettes de Chevreuil grillées.)

Werden ganz so wie die kälbernen, nur im verjüngten Maßstabe behandelt. (S. Abschn. v. d. Kalb, Coteletten betreffend.) In die Mitte jener geschwungenen kommen weiße durchgeschlagene Zwiebeln (S. Abschn. v. d. durchgeschl. Hülsenfr.), oder braun eingemachte Gurken. (S. Abschn. v. d. Pflanzen.) In die auf dem Roste kommt ein Coteletten-Saft oder eine saure Tunke. (S. Abschn. v. d. Tunken.) Diese Coteletten sind von unendlich feinem Geschmacke, allein sie dürfen nicht dem übrigen Fleische gleich gesäuert, sondern nur hinlänglich abgelegen seyn.

Der Hals, die Schulter und Brust werden braun eingemacht. (S. Abschn. v. d. Hirschfleisch). Es ließen sich noch eine große Menge Gerichte aufzeichnen, allein es sind bloß Wiederholungen des Gesagten bey den Schöpsen und bey den kommenden Hasen, allwo man füglich nachschlagen und darnach selbst combiniren kann.

Vier und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hasen.

Man findet den Hasen überall auf dem Erdboden verbreitet, nur in einem gar zu heißen Klima lebt er nicht. Nach der Beschaffenheit seines gewöhnlichen Aufenthalts bekommt er verschiedene Nahmen; so kennt man z. B. Berghasen, Sumpf-

Digitized by

haſen, Feldhaſen, Holzhaſen und Sandhaſen. Der Berghaſe, welcher die nördlichen Gebirge bewohnt, iſt die größte Art; ſein Fell wird im Winter ſchneeweiß. Das Fleiſch der Haſen, beſonders der jungen, iſt zart, nahrhaft, und wird von uns für eine Delicateſſe gehalten; das der älteren artet in's Zähe und Trockene aus, daher darf er nie ungeſpickt gebraten, und nie ohne Tunke aufgetiſcht erſcheinen.

Eine Escalope von Haſen. (Escalope de Lièvre.)

Von vier Haſen wird das Rückenfleiſch (Filet) aus der erſten ſehr dicht faſerichten Haut, dann von dem Rückenbeine, nähmlich vom Schlegel bis zwiſchen die Schultern hinauf abgelöſet. Von der aufwärts liegenden Seite dieſer Schnitte gibt es noch ein ſehr fein faſerichtes Häutchen, welches ebenfalls abgelöſ't werden muß, und dieß kann nur geſchehen, wenn man dieſe Seite an die naß gemachte Tafel gelegt, mit dem ſcharfen naſſen Meſſer zwiſchen dem Häutchen und dem Filet, auf dem die linke flache Hand liegt, um es unbeweglich zu halten, einſchneidet, und unter leichtem Auf- und Abſchieben, und immer auf die Tafel niederdrückend, mit dem Meſſer bis an's Ende fortgefahren, ſo daß das Häutchen papierdünn da liegt. Das Fleiſch wird dann über den Faden auf zwey meſſerrückendünne Scheibchen geſchnitten, mit einem flachen Heft des Meſſers flach und mürbe geklopft, rein rund zugeſchnitten, und in eine mit Butter beſtrichene Schwung-Caſſerole, eines an das andere gereihet, mit feinem Salz und Concaſſé beſtäubt, mit Butter begoſſen, und mit Butter beſtrichenem runden Papier bedeckt, an einem kalten Orte aufbewahrt. Dieſe Vorrichtung der Escalope muß, der langwierigen Arbeit und des zu ziehenden Saftes oder Eſſenz aus dem Gerippe wegen, in der Früh oder des Abends vorher vorgenommen werden; das Begießen mit der Butter und das Bedecken mit Papier wird ſonach weſentlich, um die Einwirkung der Luft abzuhalten. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten wird es über ſtarkem Windofen ſtark geſchwungen, bis alle die Scheibchen ſich feſt fühlen laſſen, und kein rother Saft ſich mehr zeigt. Dieß

Schwingen entscheidet das Gerathen dieses feinen Gerichtes. Das Fleisch gibt, so bald es warm wird, viel Saft; wenn das Feuer dann nicht stark genug ist, um dieser so geschwind und viel sich einfindenden Flüssigkeit zu widerstehen, so sammelt es sich in einem Augenblicke so, daß das Ganze schwimmt und kocht, und dann ist das Gericht schon verdorben, das Fleisch wird hart und zähe, und die darauf kommende Tunke viel zu viel verdünnt. Wenn dann das Schwingen so von Statten geht, daß in ungefähr drey Minuten das Fleisch, von der Hitze durchdrungen, keine Flüssigkeit mehr gibt, und in der Schwung-Casserole keine vorhanden ist, so wird die Hälfte der Butter abgeseihet; eine braune Tunke, die aus zwey Schöpflöffeln brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), und eben so viel Hasen-Essenz (S. d. Abschn. v. Essenzen) unter währendem Abschäumen auf anderthalben Löffel eingekocht hat, wird darüber gegossen, mit Limoniensaft und Glace gehoben, und so zum genauen Vermengen durch einander geschwungen; die Blättchen werden in eine Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten) zierlich angerichtet, oder in eine bordirte Schüssel dressirt (S. Abschn. v. d. Borduren); dann kommt zwischen ein jedes Scheibchen, die im Kranze gelegt werden, ein eben so dünnes und großes in Butter gebackenes Scheibchen Semmel, theils des lieblichen Geschmackes wegen, den die Semmelschnitte in der köstlichen Tunke bekömmt, theils um das Gericht dadurch ansehnlicher zu erhalten. Die Sauce wird dann durch ein Haartuch gepreßt, gezogen und über das Ganze behuthsam gegossen. Das Anrichten dieses Gerichtes geschieht in einer Brotkruste, Reißcasserole oder über eine bordirte Schüssel, vorzugsweise aber in eine Silbercasserole, weil das Gericht in der Bordur bey dem geschicktesten Anrichten dennoch flach und unansehnlich; in der Casserole hingegen dasselbe gehörig heiß, und die köstliche Tunke von der Luft unangefochten bleibt.

Schwarze Escalope vom Hasen. (Escalope de Lièvre au Sang.)

Die zur vorhergehenden Escalope bereitete Tunke wird unter währendem Vermengen mit der vorhergehenden Escalope selbst über dem Feuer, mit ungefähr sechs Eßlöffeln geseihetem reinen Hasenblute gebunden, welches ihr einen angenehmen Geschmack, schöne Schwärze und überhaupt ein lieblich ansprechendes Ansehen gibt; da das Blut die Tunke verdickt, so darf diese bey dem Vermengen mit diesem nicht so dick als zu dem vorhergehenden Gericht gehalten, dagegen aber über dem Feuer so lange geschwungen werden, bis es kleine Blasen, als wie wenn es kochen wollte, zu werfen anfängt. Dieses reicht hin, die Verbindung zu bewerkstelligen, denn bey dem Aufkochen stockt das Blut und zersetzt die Tunke; die Escalope (S. die vorhergehende) wird nun jener gleich angerichtet. Die Tunke, durch ein Haartuch in eine Casserole gepreßt, und so, wenn sie durch die Beymischung von einem halben eygroßen Stückchen sehr frischer Butter, Limonensaft, Glace und Concassé bis zum Haut-Gout gesteigert ist, über die Escalope gegossen.

Escalope von Hasen mit Trüffeln. (Escalope de Lièvre aux Truffes.)

Die Escalope wird stets der erstern gleich gemacht (S. d. vorhergehenden), über die noch rohe Scheibchen Hasenfleisches kommen. Ein Drittheil so viel abgeschälter schöner Trüffeln (S. Abschn. v. d. Trüffeln), die auf messerrückendick und eben so große Scheibchen als das Fleisch ist, geschnitten worden sind, in die Schwung-Casserole gestreuet, das Ganze wird dann mit Butter begossen, und der ersten Escalope gleich geschwungen, und in eine schöne bordirte Schüssel oder Kruste wie dort angerichtet; statt der Semmelscheibchen kommen Trüffeln. Eben so können zu der schwarzen Escalope Trüffeln kommen, welcher Beytritt das Gericht zu den köstlichsten hebt.

Digitized by Google

Gesulzte Escalope von Hasen. (Escalope de Lièvre chaud-froid.)

Die Escalope wird den vorhergehenden gleich bereitet und geschwungen, dann aber die Scheibchen aus der Butter über eine reine Serviette gelegt, und nach ihrem Abtrocknen erst mit dem dritten Theil der zu diesem Gericht bereiteten Tunke vermengt. Die Tunke so wie die Behandlung des Ganzen wird dem Repphühner-Salmy gleich gehalten (S. Abschn. von den Repphühnern); das Anrichten muß besonders berücksichtigt werden, indem solche Schüsseln zu der Zierde der Küche gehören. Das Gericht soll wenigstens drey Finger hoch dressirt, mit einem schönen Kranze geschlossen seyn; die Fleischsulz wird dann so angebracht, daß sie das Ganze hebt.

Gespickte Hasen-Schnitten. (Filets de Lièvre piqués glacés.)

Die Schnitten werden jenen der Kaninchen gleich gehalten, nähmlich abgelöst, fein gespickt, gedämpft und glasirt (S. Abschnitt vom Kaninchen), mit der kleinen Abweichung zwar, daß diese Hasenschnitten nach dem Spicken einige Tage in Sauerbrühe gelegt werden müssen; in ihre Mitte kömmt eine pikante Tunke, oder Pfeffer-Tunke, oder auch Paradiesäpfel-Tunke. (S. Abschnitt v. d. Tunken.)

Schwarzer Hase. (Matelotte de Lièvre.)

Der auf zwey Finger breite Stückchen geschnittene Hase wird in ein halb Pfund Butter nebst drey Lorberblättern, Salz und Concassé, über starker Gluth gedünstet, dann Stück für Stück heraus genommen, nett zugeschnitten, und in eine andere Casserole gelegt, die Butter wird mit drey kleinen Eßlöffeln voll Mehl bestäubt, gelb geröstet, mit vier Schöpflöffeln voll weißer, und zwey Löffeln schwarzer Brühe, und sechs Löffeln rothem Wein genäßt, dann über dem Windofen so lange stark gerührt, bis es im Kochen verdickend eine Tunke bildet, die, nach zweystündigem Kochen unter mehrmahligem Abnehmen der aufsteigenden Butter

Digitized by Google

über den rein zugeschnittenen, und in eine andere Casserole gerichteten Hasen durch ein Haartuch gepreßt wird; der Hase wird endlich über schwachem Feuer ganz weich gekocht, die Tunke dann noch einmahl abgeseihet, über starkem Windofen bis zu einer vom Löffel sich spinnenden Sauce während dem Rühren eingekocht, und mit dem Blute des Hasen, das mit ein Paar Eßlöffel starkem Essig verdünnt worden ist, gebunden; das Binden darf indessen nicht während des Kochens geschehen, im Gegentheil, die Tunke wird vom Feuer gesetzt, und das Blut, unter heftiger Bewegung mit dem Löffel, hinein gegossen, welches die Sauce schwarz färbt und verdicket; endlich wird sie über einen Schöpflöffel passirte Champignons (S. Abschn. v. d. Champignons), eben so viel kleine in Butter braun gebackene Zwiebelchen (S. Abschn. v. Wurzeln und Knollen), und mit so viel als beydes daumgroß geschnittenem weich gekochtem fleischigtem Speck (S. das folgende Gericht) gepreßt, leicht geschwungen, und über den zierlich angerichteten Hasen gegossen. Die Tunke muß immer bis zu einem gewissen Grad mit Glace gehoben werden.

Der braune Hase. (Civet de Lièvre.)

Er wird ebenfalls so wie der vorhergehende schwarze Hase behandelt, nur daß statt des rothen, weißer Wein genommen, und die Tunke mit keinem Blute gebunden wird. Statt der Butter pflegt man ein Pfund fleischigten Speck, auf daumkleine Stückchen geschnitten, in Wasser halb weich abgekocht, und nun mit etwas Butter braun geröstet, dann mit den übrigen Hasen gekocht, zu den übrigen Ingredienzen beyzunehmen.

Gebratener Hase. (Lièvre à la Broche.)

In Frankreich und England ist es Sitte, daß man den Hasen sammt dem Kopfe auftischt, bey uns hingegen wird der Kopf bis über die vordern Läufe abgehauen. Ich gestehe, daß der katzenähnliche Kopf bey einem Braten nur durch eine lange Gewohnheit erträglich wird, daß wir aber aus übermäßigem Ekel sogar die fein fleischigten vordern Läufe mit abhauen, ist wohl auch nicht

Digitized by Google

recht; es wäre wohl hinreichend, den Kopf bis zu den vordern Läufen abzuhauen; diese werden bis an das erste Gliedchen von der Pfote aufwärts gestutzt, und in eine gemachte Öffnung zwischen den Rippen gesteckt, so bleiben sie wie gebunden unter der Brust liegen. Der Hase wird dann leicht abgehäutelt, fein gespickt (S. Abschn. v. Spicken), und ein Paar Tage mürbe gesäuert (S. Abschn. v. Einsäuerungen), endlich schnell gebraten (S. Abschn. v. d. Kunst zu braten); während diesem mit der Säure und Butter begossen, und mit einer mit Limoniensaft und Concassé gehobenen klaren Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) aufgetischt.

Eingeschnittenes vom Hasen. (Chapillotade de Lièvre.)

Der gebratene Hase wird auf kleine zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine Casserole zusammengelegt, mit ein wenig Salz und Concassé bestäubt, mit einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenen Schalotten, eben so viel grüner Petersilie und zwey Lorberblättern bestreut, mit zwey Schöpflöffeln Rahm, die Hälfte so viel schwarzer Brühe und einem Eßlöffel voll Essig genäßt, und so auf starkem Feuer bis auf einen Schöpflöffel köstlicher Tunke eingekocht, welches dann eine angenehme Sauce bildet. Der Hase wird aufgehäuft, zierlich angerichtet, und mit dieser feinen Sauce begossen.

Junge Hasen in Papier. (Levreaux en Papillote.)

Zwey junge Hasen werden auf zwey Finger breite Stücken geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, dann auf einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, auf welchem eine viereckigte dünne Platte Speck liegt, fest zusammen gelegt, mit feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) begossen, mit einer zweyten Speckplatte bedeckt, das Papier hernach fest umgebogen, so daß es in einer Schüssel ein passendes Viereck macht, dieses wird nun in vier Bögen mit Butter bestrichenem Papier fest eingemacht, mit Spagat überbunden, und über glühender Asche auf dem Roste, der mit einem in Öhl oder Butter getränkten Papier belegt ist, an

Digitized by Google

beyden Seiten anderthalb, auch zwey Stunden gebraten. Der Spagat und der erste meist verbrennte Bogen Papier werden abgenommen, mit dem übrigen Papier aber en négligée aufgetischt. Diese Operation des Bratens geht jedoch weit besser in einem etwas abgekühlten Backofen vor sich; die Hitze wirket von allen Seiten zugleich, und kürzet hierdurch die gegebene Zeit um ein Merkliches ab.

Gedämpfter Hase. (Lièvre à la Daube.)

Der Hase wird mit einem halben Finger dicken Speck, welcher mit feinem Salz, Concassé, gestoßenem Lorberblatt und Thymian gewürzt ist, nach dem Faden durchgezogen, in Speckplatten eingehüllt und mit Spagat überbunden; dann in eine lange mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Kalbfleisch, Schneidschinken, zwey spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie belegt, mit zwölf Lorberblättern, zwey Sträußchen Thymian, sechs Gewürznelken, zwölf Körnern Pfeffer, einigen Körnern Neugewürz, einem Gliedchen Knoblauch nebst einer Wurzel Ingwer gewürzt, mit einer halben Maaß weißem Wein und eben so viel Brühe angefeuchtet, gut zugedeckt, und so mit unten und oben angebrachter Gluth anderthalb Stunden langsam gedämpft. Der Sud wird dann abgezogen, abgefettet und ungefähr auf den achten Theil am starken Feuer eingekocht und dem Hasen als Tunke beygesetzt. Der Hase wird endlich aufgebunden, glasirt, über die Schüssel gelegt und herum mit grüner Petersilie bestreut.

Weit schmackhafter ist dieses Gericht als eine kalte Zwischenspeise; wenn man nähmlich den Hasen in seinem Sude auskühlen und bis zum Sulzen stehen läßt, und dann kalt, mit Fleischsulz verziert, gibt, ob sie gleich zu Tafeln von großem Tone nicht zugelassen werden, in Betracht, daß das Abnagen der Beinchen nicht gestattet wird.

Gefüllter Hase. (Lièvre à la St. Denis.)

Der Hase wird nur durch eine kleine an dem Bauche gemachte Öffnung aufgebrochen, jedoch so rein, daß man nicht nöthig hat,

Digitized by Google

ihn zu waschen, welches dem Wildpret immer nachtheilig ist. Die Leber wird sehr fein geschnitten, mit einem Eßlöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie und eben so viel Schalotten (die beyde einen Augenblick abgekocht worden sind), mit Salz und Concassé gewürzt, mit so viel fein gestoßenem Speck als die Leber beträgt, und viermahl so viel Kalbfleisch (S. Abschn. v. d. Faschen) gut durch einander vermengt, dann den Hasen, welcher durchaus im dickem Fleische mit mittelstarkem Speck durchgezogen ist, mit dieser Fasche gefüllt, und sonach die Öffnung zugenäht; der Hase wird endlich an ein Spießchen gesteckt und an den großen Spieß angebunden, mit dünnen Speckplatten belegt, mit drey mit Butter bestrichenen Bögen Papier überbunden, und so eine Stunde bey gutem Feuer gebraten. Das Papier wird dann abgenommen, der Hase glasirt und mit einer Pfeffertunke oder Paradiesäpfeltunke (S. Abschn. v. d. Tunken) aufgetischt.

Hasen-Netzchen. (Crepinettes de Lièvre.)

Das aus allen Häutchen und Nerven ausgelöst'te Fleisch von einem Hasen wird fein geschnitten und gestoßen; eben so viel abgekochte, geschnittene und gestoßene Kalbseutern, dann zwey große spanische Zwiebeln, die fein geschnitten und in ungefähr einem Viertelpfund Butter geröstet worden sind, und ein Eßlöffel voll fein geschnittene Schalotten, und die Hälfte so viel grüne Petersilie werden fein gestoßen und während diesem genau zusammen vermengt, endlich mit Neugewürz, Pfeffer und Salz gewürzt. Aus dieser Fasche werden dann eygroße Stückchen in einem kalbsfeinen Netze in gefälliger Form eingehüllet und gepreßt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie an stiller Gluth auf dem Roste, der mit einem in Öhl getränkten Bogen Papier belegt ist, langsam an beyden Seiten gebraten, und sonach zierlich angerichtet und gleich aufgetischt.

Gesulzter Hasenkuchen. (Pain de Lièvre à la Gelée.)

Von dem reinen Fleische zweyer Hasen wird mit zwey Drittheilen Speck eine Fasche gemacht (S. Abschn. v. d. Faschen), der dritte Theil weichgekochter und ausgekühlter Speck, und der dritte

Theil so viel Trüffeln werden kleinwürfelig geschnitten, mit Salz, Concassé, Lorberblättern und Thymian stark gewürzt und unter das Übrige gut vermengt. Diese Fasche wird sonach in einen Model, welcher mit Speckplatten gefüttert ist, fest gepreßt, mit Speckplatten belegt, gut zugedeckt, in's kochende Wasser gestellt, und genau bedeckt über glühender Asche und mit glühender Asche über dem Deckel, oder auch im abgekühlten Ofen zwey bis drey Stunden dämpfen gelassen; das verdampfende Wasser wird siedend heiß von Zeit zu Zeit nachgefüllt, so daß der Model beynahe ganz im Wasser steht. Der so gedämpfte Kuchen wird dann nach einigem Abkühlen herausgestürzt, und so sammt der Speckplatte kalt gestellt. Dieser nähmliche Model wird hernach zwey Messerrücken dick mit Fleischsulz begossen und kalt gestellt; nach dem Sulzen mit Trüffeln und dem weißen Fleische einer gebratenen Kapaunerbrust verziert, dann wieder mit Sulz messerrückendick behuthsam begossen. (S. Abschn. von Fasanen, gestürzte Sulz.) Wenn nun der Kuchen durchaus recht kalt ist, so wird derselbe rein zugeschnitten, und mit Vorsicht auf die Verzierung in den Model gethan; die entstandene Höhlung zwischen Model und Kuchen wird mit Sulz ausgefüllt, und nun zum vollkommenen Sulzen kalt gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, sogleich abgetrocknet, und auf eine Silberplatte umgestürzt, über einen Sockel gesetzt (S. Abs. v. Aufsätzen von Fett), oder auch über eine Schüssel gestellt und besonders verziert, worunter insbesondere eine Einfassung von Crotons aus Fleisch-Sulz, verstanden wird.

Fünf und zwanzigster Abschnitt.

Von den Kaninchen.

Das Kaninchen unterscheidet sich als Gattung von dem Hasen durch die fast kahlen und kürzeren Ohren, und durch die verhältnißmäßig kürzern Hinterbeine; die wilden sind gewöhnlich

grau von Farbe, die zahmen aber weiß, schwarz und bunt. Sie leben nur in gemäßigten und heißen Erdstrichen, und kommen in den kalten gar nicht fort. Diese Thierchen werden in Frankreich mit Vorzug der andern Hasen gebraucht; man läßt sie bedeutende Rollen auf den schönsten Tafeln spielen. Ihr Fleisch ist sehr weiß, feines Fadens und angenehmen Geschmackes, es dürfen aber nur die wilden gebraucht werden, so wie bey dem Abstechen darauf gesehen werden muß, daß alles Blut ablaufe; alle Bereitungen hat das Kaninchen mit dem Hasen gemein, übrigens unterliegt es noch folgenden.

Weißeingemachte Kaninchen. (Lapin à la Poulete.)

Das abgezogene, aufgebrochene und sehr rein geputzte Kaninchen wird auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in einem Viertelpfund Butter mit Salz, Concassé und zwey Lorberblättern eine halbe Stunde auf mittelstarkem Feuer abgedünstet, dann Stück für Stück noch einmahl rein zugeschnitten, und in eine andere Casserole gethan, mit weißer Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) fingerhoch überspielend begossen, und so auf mittelstarkem Feuer weich gekocht. Die Tunke wird von Zeit zu Zeit abgefettet, dann abgeseihet zur gehörigen Dicke eingekocht und, mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden (S. Abschn. v. d. Tunken, legirte Tunke); endlich noch einmahl durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, mit einem halben Löffel sehr fein geschnittener, einen Augenblick abgekochter grüner Petersilie, Salz, Concassé und etwas Glace gehoben. Das Kaninchen wird dann zierlich angerichtet, und die über dem Feuer gezogene Tunke darüber gegossen. Man bekränzt den inwendigen Rand der Schüssel mit halbrunden Schnittchen von Butterteig. (S. Abschn. v. d. Butterteig. 2. Thl.)

Braun eingemachte Kaninchen. (Giblots de Lapin.)

Die vorhergehenden eingerichteten, und in Butter abgedünsteten Kaninchen werden mit brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), und einem Schöpflöffel voll weißen Wein fingerhoch überspielend begossen, mit zwey Lorberblättern und einem Sträuß-

Digitized by Google

chen Thymian belegt, und so unter wiederhohltem Abfetten weich gekocht. Die Tunke muß sich bindfadendick vom Löffel spinnen, und schön brauner Farbe seyn, widrigen Falls müßte man sie abseihen und besonders einkochen. Sie wird dann durch ein feines Haartuch in eine Saucecasserole auf zwey Schöpflöffel voll passirte Champignons (S. Abschn. von den Ingredienzen), und eben so in Butter lichtgelb gerösteter, in gleicher Größe abgeschälter Zwiebelchen (S. Abschn. v. d. Knollen), die mit Consommé langsam ganz weichgekocht worden sind, gepreßt; alles leicht durch einander geschwungen, und über die zierlich angerichteten Kaninchen gegossen.

Gespickte Kaninchen-Schnitten mit durchgeschlagenen Champignons. (Filets de Lapins glacés garni d'une Purée de Champignons.)

Wenn das Rückenfleisch recht behuthsam ohne Beschädigung ausgelöst, und das feine Häutchen abgenommen worden ist, (S. Abschn. v. d. Hasen, Escalope), so werden wenigstens zwölf derley Schnitten leicht gepracht, reinlich zugeschnitten und fein gespickt (S. Abschnitt vom Spicken); alle diese Schnitten werden gleich groß gehalten; in ihre Spitze wird eine Krebsschere oder eine zierlich zugeschnittene Trüffel gesteckt, dann werden sie in eine leicht mit Butter bestrichene Schwungcasserole etwas einwärts gebogen, alle von derselben Seite gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und mit rund geschnittenem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Bey dem Anrichten werden sie dann mit vier Eßlöffel voll Consommé, und vier Löffel Glace genässet, und mit oben und unten angebrachter Gluth stark getrieben, damit sie in einer Viertelstunde von der Hitze durchdrungen, und das Consommé sammt dem entquillenden Saft auf Glace gefallen ist, endlich mehrere Mahl glasirt (S. Abschnitt von den Hühnern, glasirten Brüstchen) und mit der Krebsschere in die Höhe rundlaufend eine über die andere angerichtet. In ihre Mitte kommen durchgeschlagene Champignons; mit Geschicklichkeit und

gehöriger Achtsamkeit bereitet, geben diese Schnitten ein eben so schönes als köstliches Gericht.

Kaninchen-Bügel als Salat. (Mayonnaise de Cuisses de Lapins.)

Von den vorhergehenden ausgelös'ten Hasen werden die Hinterläufe oder Bügel bey dem Kreutzbeine abgelös't, in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen) langsam weich gekocht und kalt gestellt; dann abgetrocknet, rein zugeschnitten, bis sie auf dem untern dicken Theil frey und gerade stehen bleiben, so zwar, daß dadurch die Rohrbeinchen eine Querlage bekommen, die bey dem Aufstellen über der gehörigen Schüssel in der Mitte zusammen spielen, und das Ganze eine schöne Form erhalten. Vorerst werden sie aber in Essig und Öhl mit Salz und Concassé und fein geschnittenem Bertram einige Stunden gesäuert, nach dieser Säuerung dann, wie oben gesagt ist, aufgestellt. Der Rand der Schüssel wird mit sehr rein zugeschnittenen und gewürzten Spalten Häuptelsalat und hart gekochten Eyern zierlich belegt (S. Abschn. v. d. Borduren von Salat), in ihre Mitte über die Beinchen kömmt eine grüne Öhltunke. (S. Abschn. v. d. Butter- und Öhltunken.)

Sechs und zwanzigster Abschnitt.

Vom Fasan.

In Hinsicht auf Schönheit nimmt der Fasan seinen Platz mit Recht neben dem Pfaue ein. Er hat seinen Nahmen von dem Flusse Phasis in Migrelien (in Asien, welches sein eigentliches Vaterland ist), daher man ihn auch Phasan schreibt. Der gemeine Fasan ist beynahe so groß wie ein Haushuhn, gehört auch zum Geschlechte dieses Geflügels, unterscheidet sich aber von demselben durch eine kahle, blutrothe Warzenhaut an den Backen, und einen langen keilförmigen Schwanz. Die Hauptfarbe

der Federn ist bräunlich gelblichroth, Kopf und Hals dunkelblau, in's Grüne spielend. Die Hühner sind kleiner, und gelbbraun und schwarz gesprenkt. Dieser Vogel, den man wegen seines schönen Gefieders, heroischer Größe, und seiner vornehmen Lebensweise mit Recht einen Königsvogel nennen könnte, ist seit langer Zeit bey uns naturalisirt. Sein überaus feiner Geschmack, sein sehr weißes zartes Fleisch, sein dem Ganzen einen Ton gebendes Fumé, endlich selbst die erfordernde Bereitungsweise zeigt von seiner hohen Abkunft. Die Alten haben die Fasanen, um den Moment des feinsten Fumé's nicht zu verfehlen, bey den Schweiffedern aufgehangen, in welchem Zustande sie bis zu ihrer Reife verblieben, welche dann eintreten sollte, bis die Fasanen herabfielen; allein diese Regel ist darum unzuverläßlich, weil es sich nicht selten ereignet, daß auf diese Art aufgehängte Fasanen, wenn sie auch schon halb verfault sind, doch noch immer hängen bleiben. Ein viel richtigerer Prüfstein ihrer Reife ist, wenn sie, an einem trockenen Orte und in freyer Luft aufbewahrt, an dem Bauche ein blaugrünliches Ansehen erhalten, woraus man auf ihr gehöriges Fumé mit Zuversicht schließen kann.

Der gewesene Mundkoch des Prinzen Condé, dann Controlleur bey der Kaiserinn Josephine, Herr Richeau, erzählte oft, als ich unter seiner Leitung die Kochkunst studierte, er habe seinem Fürsten unter mehreren seltenen Gerichten, Fasanenhirn als Hors d'oeuvre aufgetischt; seines großen Credits, den er unter uns hatte, ungeachtet, wollte keiner ihm Glauben beymessen. Allein bey den schönen Jagden Sr. Durchlaucht des Fürsten von Schwarzenberg hatte ich vor einigen Jahren in Postelberg die Ehre, ein Gericht von Hasen-Niernchen zu geben. Es konnte nur geschehen, weil ich in sechs Tagen hundert Hasen verbraucht habe. Ich sah dann erst eine Möglichkeit ein, Hors d'oeuvre von Fasanenhirn auftischen zu können. Es kömmt wieder darauf an, daß man in sechs Wochen zwey hundert Fasanen verbraucht, und sich die kleine Mühe gibt, die Hirn auf einmahl heraus zu lösen, sie dann mit Limoniensaft, Salz, Consommé, Lorberblatt und etwas abgezupfter grüner Petersilie einen Tag lang säuert, und

in Bierteig (S. Abschn. v. Bierteig) bäckt. Auf diese Art geschah es auch, daß wir bey einem Feste, welches der Herr Graf Odonel gab, unter der Leitung des Herrn Negros eine Fleischsulz von Kapaunenhirn geben konnten.

Gebratene Fasanen. (Faisans rotis.)

Die sehr mürbe abgelegenen, und von dem feinsten Fumé durchdrungenen Fasanen werden abgefedert, über blauer Kohlenflamme abgeflammt, und von allen Stiften sehr rein abgeklaubt, dann aufgemacht und dressirt (S. Abschn. v. d. Dressiren); es darf kein Fleisch in's Wasser kommen, am allerwenigsten ein abgelegener Fasan; eben darum muß man bey dem Aufbrechen gut darauf sehen, daß dieß ohne Verletzung der Gedärme geschehe, dann wird er mit einer Speckplatte belegt überbunden, im Falle daß der Fasan unansehnlich wäre, so müßte man ihn spicken (S. Abschn. vom Spicken), mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zwey mit Butter überstrichenen Bogen Papier überbunden, und endlich an mittelstarkem Feuer gebraten. Nach einer halben Stunde wird das Papier abgenommen, und das Feuer hell gemacht, um dem Braten eine schöne helle, überall gleiche Farbe zu geben (S. Abschn. von der Kunst zu braten); der Hals wird abgenommen, und der gefiederte Kopf, den man ebenfalls in Papier eingebunden hat, wird an die Brust gelegt, und dieser vornehme Braten sonach mit etwas kalbsbrauner Brühe aufgetischt. Zu empfehlen ist ein dünnes Bette von Brunnkresse, die mit Salz und starkem Essig bespritzt wird, über welches sie dann zu liegen kommen. (S. Abschn. v. d. Pflanzen, Brunnkresse.)

Gedämpfte Fasanen. (Faisans braisés, ou étuvés.)

Die gehörig abgelegenen Fasanen werden den vorhergehenden ähnlich flammirt, abgeklaubt, behuthsam aufgemacht, und endlich dressirt (S. Abschn. von dem Dressiren, Dampfdressur), dann in eine mit Speckplatten belegte Casserole gethan, mit Speckplatten bedeckt, und mit Schneidschinken, zwey Zwiebeln, zwey Lorberblättern belegt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie mit einer kochenden Presse (S. Abschn. von den Einsäue-

Digitized by Google

rungen), welcher mit einer halben Maaß weißem Wein genäßt worden ist, begossen, und so mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft. Bey dem Anrichten müssen sie nach einigem Abkühlen in der Presse behuthsam aus derselben gehoben, abdressirt, und sehr rein, weiß, vom besten Ansehen, in eine bordirte Schüssel angerichtet (S. Abschn. von den Borduren), und mit einer Essenz (S. Abschnitt von den Essenzen) aufgetischt werden.

Geschwungene Fasanen-Brüste. (Sauté de Filets de Faisans.)

Dieß Gericht wird ganz so wie jenes von den Hühnerbrüsten (S. Abschn. von den Hühnern, Geschwungene Hühnerbrüste) behandelt, und eben so angerichtet. Von dem Skelet wird eine Essenz (S. Abschn. von den Essenzen) gezogen, und der Tunke bey dem Einkochen beygemischt. Diese Sauce muß sehr weiß, kräftig, rein, und durch eine verständige Mischung von Essenz, weißer Glace, Limoniensaft, Concassé und etwas feinem Salz bis zum Haut-Gout gesteigert werden. Es ist übrigens eine sehr vornehme Schüssel, die nicht sehr oft erscheinen kann. (S. Kupfertafel 4, Fig. 7.)

Geschwungene Fasanen-Brüste mit Trüffeln. (Filets de Faisans sautés aux Truffes.)

Dieß Gericht wird eben so wie die geschwungenen Hühnerbrüste mit Trüffeln (S. Abschn. von den Hühnern) gegeben, die Trüffeln, schön und groß gewählt, werden wie dort bey dem Anrichten zwischen die Brüste gelegt, wo sie obenauf einen schönen Kranz bilden. Die vorhergehende bis zum Köstlichsten gehobene Sauce wird durch den Beytritt der Trüffeln unendlich fein nüancirt; ich kenne keine Sauce, die den gebildetsten Gaumen angenehmer befriedigen, ja selbst in Extase bringen könnte, als diese. Freylich ist die Mischung unendlich schwierig, keine Substanz darf die andere in Schatten stellen, im Gegentheil eine die andere zu einem vollendeten Ganzen heben und binden. Die Menge der

Brüste und Trüffeln müssen auf die gehörige Schüssel berechnet, die Dressur einfach und schön, die Bordur dem Ganzen entsprechend seyn.

Fasanenbrüste in halber Trauer. (Filets de Faisans en Demi-Deuil.)

Die Fasanenbrüste werden wie jene der Hühner zum Schwingen zubereitet, die Hälfte dann mit feinem Speck gespickt (S. Abschn. von dem Spicken), die andere Hälfte mit fein geschnittenen Trüffeln, dem Spicken ähnlich, durchgezogen und geschwungen. Die Erstern werden aber glasirt (S. Abschn. von den Hühnern, glasirte Brüste), endlich rundlaufend im Kranze, immer eine glasirte und eine geschwungene mit Trüffeln, in eine schön bordierte Schüssel angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine corsirte Trüffeltunke. (S. Abschn. von den Tunken.) Das Glasiren, so wie das Schwingen der Brüste darf nur in dem letzten Augenblick bey dem Anrichten geschehen: denn nichts bringt diesem Gerichte so viel Nachtheil, als wenn es warten, und folglich warm gestellt werden muß.

Gespickte Fasanenbrüste. (Filets de Faisans à la Royal.)

Die Fasanenbrüste werden den Hühnerbrüsten gleich (S. Abschn. von den Hühnern) abgelöst und fein gespickt; sie werden dann in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole, alle nach einer Seite gebogen, eine an die andere gereihet, mit vier Eßlöffel Consommé und eben so viel Glace begossen, dann mit oben und unten angebrachter starker Gluth schnell gedünstet, in fünf Minuten muß das Consommé und der entquillende Saft auf Glace gefallen, und der Speck gelb geworden seyn, dann werden sie einige Mahle glasirt, und endlich rundlaufend, mit den Krebsscheren in die Höhe, eine in die andere in eine bordierte Schüssel angerichtet, so zwar, daß die Scheren oben ein kleines Kränzchen bilden; in ihre Mitte kömmt eines der feinen Purée's. (S. Abschnitt von den durchgeschlagenen Hülsenfrüchten.)

Faſanenbrüſte als Granaten mit einem Ragout-Godard. (Grenade de filets de Faisans à la Godard.)

Die vorhergehenden fein geſpickten Faſanenbrüſte (S. Abſchnitt von dem Huhn, das Gericht der geſp. Hühnerbr.) werden in ihrer runden Breite, über rundgeſchnittene gelbe Rübenköpfe, die mit ſehr feinen Speckplatten belegt ſind, überbogen, und mit dünnen Silberſpießchen feſt gemacht, dann den vorhergehenden gleich gedämpft und glaſirt; endlich von den gelben Rüben abgenommen, und über ein ſehr feines Ragout-Godard (S. Abſchn. von dem Ragout) eine neben der andern, die Spitze gegen der Mitte der Schüſſel, über welche einige Hahnenkämme kommen, angerichtet, und ſogleich von dem beſten Anſehen ſehr heiß aufgetiſcht.

Faſanenbrüſte als Escalope. (Escalope de filets de Faisans à la Condé.)

Dieß Gericht, des feinſten Wohlgeſchmackes, wird der Escalope von Hühnerbrüſten (S. Abſchn. von dem Huhn) ganz ähnlich bereitet, die Sauce wird durch eine Eſſenz (S. Abſchn. von den Eſſenzen) gehoben, das Ganze wird dann in eine Kruſte angerichtet, deren Unterlage von ungefederten Faſanenköpfchen gemacht iſt, die zugleich als Attribut der Escalope von Faſanen erſcheinen. (S. Abſchn. von den Kruſten, Kupfertafel 9, Fig. 27 und 28.)

Turban von Faſanenbrüſten. (Turban de Filets de Faisans.)

Ganz ſo wie der Turban von Hühnerbrüſten. (S. Abſchn. von den Hühnern, Turban von Unterbrüſten.)

Faſanenbrüſte auf dem Roſte. (Filets de Faisans à la Marechal.)

Auch dieſes Gericht unterliegt derſelben Bereitungsweiſe, die die Hühnerbrüſte gleichen Nahmens (S. Abſchn. von den Hüh-

nern) so vortheilhaft auszeichnet; in ihre Mitte kommt eine Fasanen-Essenz. (S. Abschn. von den Essenzen.)

Fasanen mit einem Ragout-Godard. (Faisans à la Godard.)

Werden eben so behandelt, wie die Hühner à la Godard. (S. Abschn. von den Hühnern.) Das Gericht bleibt immer vornehm, und die gelungene Bereitung immer schwierig. Beym Klären der Tunke zum Ragout wird Fasanen-Essenz beygemischt, um derselben das Fumé mitzutheilen.

Fasanen mit Sauerkraut. (Faisans à la Surcrout.)

Es wird ganz so verfahren, wie mit den Repphühnern mit Kohl (S. Abschn. von den Repphühnern), nur muß das Kraut vorher weich gedämpft worden seyn. (S. Abschn. von den Pflanzen, Kraut.) Gewöhnlicher ist es aber, wenn das Kraut, leicht eingebrennt, ganz weich gekocht ist, und der Fasan dreyviertel Theil abgebraten hinein gethan, und darin gar gekocht wird, das Kraut wird hierdurch sehr verbessert, der Fasan hingegen sehr verunglimpft.

Fasanen mit einem Ragout-Montglas. (Faisans à la Montglas.)

Die zum Dämpfen dressirten Fasanen (S. die vorhergehenden) werden an ein dünnes Spießchen angesteckt, mit der trockenen Presse belegt (S. Abschn. von den Einsäuerungen), mit Speckplatten überlegt, mit Papier überwunden, endlich an einen großen Spieß gebunden, und an mittelstarkem Feuer gebraten, dann werden sie, ohne aufgebunden zu seyn, kalt gestellt; nach dem vollkommenen Auskühlen wird das Papier und der Speck abgenommen. Die Brüste bis in den Körper hinein so ausgeschnitten, daß nur ein halber Finger breiter Rand stehen bleibt, welcher mit den Speckplatten wieder bedeckt, und in einen warmen Kasten gestellt wird. Bey dem Anrichten wird das von den Brüsten gemachte heiße Montglas (S. Abschn. von den Ragout) in

die Fasanen gefüllt, das Ganze mit weißer Glace glasirt, und in einer bordierten Schüssel aufgetischt.

Zu diesem Gerichte dürfen die Fasanen weniger abgelegen seyn, als zu den vorhergehenden, weil sie in jenem Falle auf dem Bauche gerne aufspringen, und zu diesem Gebrauche doch ganz bleiben sollen.

Fasanen mit durchgeschlagenen Linsen. (Faisans à la Purée de Lentilles.)

Von den gedämpften Fasanen (S. die gedämpften Fas.) wird der Sud abgeseihet, abgefettet, auf einen halben Schöpflöffel über starkem Feuer eingekocht, und mit ungefähr drey Schöpflöffeln durchgeschlagenen Linsen vermengt (S. Abschn. von den Hülsenfr.), dann auf eine bordierte Schüssel gelegt, und die gedämpften Fasanen darüber gethan.

Fasanen mit Kohl. (Faisans au Choux.)

Die zum Dämpfen dressirten Fasanen (S. Abschn. von der Dressur) werden in eine mit Speckplatten und Schneidschinken gefütterte Casserole gethan, mit Kohl, der in Salzwasser nicht gar weich gekocht worden ist, angefüllet, mit Speckplatten belegt, mit zwey Schöpflöffeln fetter Brühe genäßt, gut zugedeckt, und anderthalb Stunden mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft. Bey dem Anrichten wird der Kohl in einen mit Butter bestrichenen Model fingerhoch gelegt, der abdressirte Fasan hinein gethan, der leere Model wird mit Kohl ausgefüllt, mit reinem Tuch niedergepreßt, und auf eine Schüssel gestürzt, endlich mit ein wenig braun geklärter Tunke (S. Abschn. von den Tunken) übergossen und so aufgetischt. Über eine runde Schüssel kann nur ein Fasan, über eine lange hingegen zwey genommen werden, im letztern Falle muß auch der Model oval lang seyn. Der Fasan kann auch zerschnitten in den Model gerichtet werden.

Fasanen mit brauner Tunke. (Faisans à l'Espagnole.)

Die abgelegenen, behuthsam aufgemachten, flammirten und wie zum Dämpfen dressirten Fasanen (S. die vorhergeh. zum Däm-

Digitized by Google

pfen dressirten Fasan) werden an ein dünnes Spießchen gesteckt, halbfingerhoch mit trockner Presse (S. Abschn. von den Einsäuerungen) belegt, mit Speckplatten und einigen Bogen Papier überbunden, und so an einen großen Spieß mit Spagat befestigt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden sie an starker Gluth gebraten, dann aus dem Papier, Speck und der trockenen Presse herausgenommen, gereinigt, behuthsam aufdressirt, und in eine bordirte Schüssel (S. Abschn. von den Borduren) mit einer geklärten kräftigen braunen Tunke, welche mit Fasanen-Essenz (S. Abschn. von den Essenzen) gehoben wird, aufgetischt. Durch die Dressur in eine schöne Form gezwungen, mit einer ungemeinen Weiße und zartem feinen Geschmacke müssen sie sich dem Kenner empfehlen.

Gepracktes Fasanenfleisch mit Beschamelle. (Blanquette de Faisans à la Bechamelle.)

Die Brüste von drey gebratenen und kalt gewordenen Fasanen (man pflegt dieß Gericht von übrig gebliebenen Braten zu machen) werden von aller Haut und Masern ausgelöst, dünn blattweise geschnitten, jedes Blatt noch dünner mit dem flachen Messer gepracht, rein zugeschnitten, und in zwey Schöpflöffel voll Beschamelle (S. Abschn. von den Tunken) gethan, dann im heißen Bade gewärmt, und in eine Butterpastete (S. Abschn. von dem Butterteig, 2. Th.) oder eine Kruste (S. Abschn. von den Krusten) angerichtet.

Fasanenbügel mit durchgeschlagenen Linsen. (Cuisses de Faisans à la Purée de Lentilles.)

Die Bügel, recht breit und groß von den Fasanen geschnitten, nähmlich wenn man früher geschwungene Fasanen-Brüste gegeben, wo dann ohnehin die Bügeln übrig bleiben, werden ausgelöst (S. Abschn. von dem Huhn, Hühnerbügel), das Bein wird bey dem Knie abgebrochen, und unter dem Knie der Fuß abgehauen; das Fleisch wird dann rund herum zugeschnitten, und mit einer Nadel und Zwirn eingefaßt, sonach mit halbeygroßem,

Digitized by Google

fein geſtoßenem, mit Salz, Concassé gewürztem Speck gefüllet; der Faden wird angezogen, und ſo der Speck eingeſchloſſen, welches den Bügeln eine ſchöne, runde, hohe Form gibt. Sie werden ſonach in eine mit Speckplatten gefütterte Caſſerole gethan, mit Speck und Schneidſchinken belegt, mit der Preſſe (S. Abſchn. von den Einſäuerungen) begoſſen, und ſo langſam weich gedämpft. Bey dem Anrichten wird der Bindfaden herausgezogen, die Fülle von Speck, welche nicht zergangen iſt, ebenfalls herausgenommen, endlich dieſe Bügel mit weißer Glace leicht glaſirt, und rein über durchgeſchlagene Linſen (S. Abſchn. von den Hülſenfrüchten) rundlaufend angerichtet.

Faſanenbrüſte als Coteletten. (Côtelettes de Filets de Faisans.)

Die zum Schwingen abgelöſ'ten und zugeſchnittenen Faſanenbrüſte (S. d. vorherg. z. Schwingen bereit. Brüſte) werden leicht mit feinem Salz und Concassé beſtäubt; in ihre flachen Spitzen werden aus den Rippchen genommene und rein geſchabte dünne Beinchen geſteckt, ſo daß ſie nur einen Finger breit hervorſtehen; ſie werden dann in zerlaſſenes, feines Kräutchen (S. Abſchn. v. f. Kräutch.) getunkt, mit feinen weißen Semmelbröſeln aufgelegt, und ſo ſchnell auf dem Roſte über ſtarker Gluth an beyden Seiten rothgelb gebraten, endlich rund laufend mit den Beinchen obenauf dreſſirt. In ihre Mitte kommt eine mit Glace, Concassé und Salz gewürzte Eſſenz (S. Abſchnitt von den Eſſenzen).

Faſanen-Nocken mit Eſſenz. (Quenelles de Faisans à l'Essence.)

Die Nocken werden den Kapauner-Nocken gleich (S. Abſchnitt v. d. Faſchen; Anm. v. Kapauner-Nocken) behandelt. Sie werden auch wie dort abgekocht und angerichtet. In ihre Mitte kommt eine mit weißer Glace gehobene Eſſenz (S. Abſchn. v. d. Eſſenzen).

Wenn Kapauner-Nocken mit Consommé als ein ausgezeich-

netes Gericht betrachtet werden, so haben die Fasanen-Nocken den Vortritt der seltneren Erscheinung, und hauptsächlich aber das eigenthümliche feine Fümé des Wildes.

Fasanen-Sulz. (Gelée de Faisans.)

Von zwey gebratenen Fasanen, besonders von deren Brüsten, wird das Fleisch von der Haut und den Knochen abgelöst, fein geschnitten und sehr fein gestoßen, dann mit einem Maaß Fleisch-Sulz, welche mit Fasanen-Essenz kräftig modificirt ist, abgerührt, und durch ein Haartuch gestrichen. Der hierzu bestimmte Model wird halben Finger hoch mit Fleisch-Sulz begossen. Wenn dieser Aufguß gesulzt ist, so wird dessen Oberfläche mit Trüffeln und weißem Fleische des Fasans zierlich ausgelegt, dann mit Aspic erst bespritzt, damit die Verzierung nicht aufschwimmt, nach diesem Sulzen wieder messerrückenhoch begossen, und wenn dieses gut gesulzt ist, endlich mit der durchgeschlagenen Fasanen-Sulz angefüllt und ebenfalls sulzen gelassen, oder es wird immer ein Finger hoch Fleisch-Sulz und nach dessen Sulzen wieder ein Finger hoch durchgeschlagene Fasanen-Sulz aufgegossen. Bey dem Anrichten wird der Model einen Augenblick in's heiße Wasser gehalten, sogleich wieder heraus gehoben, abgetrocknet, auf die Schüssel gestürzt und behuthsam aufgehoben, die leicht abfließende Aspic wird ausgetunkt, und der Rand der Schüssel mit gefärbter Butter (S. Abschn. v. d. Borduren), oder auch nur mit zierlichen Schnitten von Aspic decorirt. (S. Taf. 4. Fig. 8.)

Gehäcke von Fasanen. (Hachis de Faisans à la Reine.)

Von drey abgebratenen Fasanen werden die von aller Haut und Knochen ausgelöst'en Brüste fein geschnitten, und mit ungefähr zwey Schöpflöffeln voll Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken), welche mit weißer Glace und Fasanen-Essenz, etwas Salz und Concassé gehoben worden ist, vermengt. Zehn bis zwölf Fasanen-Unterschnittchen (wenn man nicht so viel Fasanen-Unterschnittchen hätte, so können jene der Kapaunen genommen werden) werden fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), dann über eyerdicken Rollen von rund geschnittenen gelben Rüben, wel-

che mit dünnen Blättchen Speck belegt ſind, eine an die andere übergebogen, und mit Papier, das mit Butter beſtrichen iſt, überbunden, endlich vor dem Anrichten eine Viertelſtunde lang in den heißen Ofen geſtellt. Sobald ſie von der Hitze durchdrungen ſind, werden ſie wiederholt glaſirt. Das oben erwähnte Gehäcke wird dann über dem Feuer unter währendem Rühren heiß gemacht, und die Hälfte auf eine runde ſchön bordirte Schüſſel gethan. Zehn bis zwölf kernweich gekochte und abgeſchälte Eyer (S. Abſchnitt v. d. Eyern) werden an den inwendigen Rand der Schüſſel gelegt, die zuſammenſtehenden Spitzen der Eyer werden dann mit einer glaſirten, von der gelben Rübe abgenommenen Unterſchnitte bedeckt, ſo daß das Ganze einen wunderſchönen Kranz bilde. Das übrige Gehäcke wird vollends in die Mitte angerichtet. Dieß Gericht gewährt einen ungemein ſchönen Anblick, und verdient, daß es mit aller Sorgfalt behandelt werde. (S. Kupfertafel 5. Fig. 16.)

Das Gehäcke, ſo wie das gepracke Fleiſch und überhaupt ein jedes gewärmte Fleiſch, nimmt bey dem Aufwärmen gerne einen unangenehmen Geſchmack an, minder und mehr, je nachdem es lange aufbewahrt worden iſt, ich habe verſucht, das Gehäcke, ſtatt im heißen Bade, einen Augenblick vor dem Anrichten mit Butter heiß zu röſten, und dann mit der Beſchamelle zu vermengen, und der aufgewärmte Geſchmack blieb gänzlich weg; ich habe dieſes mit dem gepracken Fleiſche wiederholt und das nähmliche Reſultat erhalten.

Durchgeſchlagene Faſanenbrüſte. (Purée de Faisans.)

Die vorhergehend gebratenen und vollkommen erkalteten, oder von erübrigtem Faſanenbraten ausgelöſ'ten und fein geſchnittenen Brüſte werden fein geſtoßen, mit zwey Schöpflöffeln Beſchamelle (S. Abſchn. v. d. Tunken), einem Löffel Consommé und eben ſo viel Eſſenz (S. Abſchn. v. d. Eſſenz.) genäßt, abgerührt und durch ein Haartuch geſtrichen, welches nur geſchehen kann, ſo lange dieſes Purée noch heiß iſt. Dieſes ſehr feine Purée kann dem vorhergehenden gleich à la Reine, oder in einer

Reißcasserole, ebenfalls mit Eyern und den fein gespickten Unterbrüstchen bekränzt (S. Abschn. v. d. Reißcasserolen), oder in einer Butterpastete (S. Abschn. v. Butterteig, 2. Th.), oder auch in Augengläserpasteten (S. ebendas.), oder auch als kleiner Auflauf, in Papierkapsel, wie jenes der Hühner, mit gleichem Glücke aufgetischt werden. (S. Abschn. v. d. Huhn, kleiner Auflauf in Papierkapsel.) (S. Kupfertafel 5. Fig. 15.)

Fasanen mit Trüffeln. (Faisans aux Truffes, ou Faisans à la Perigord.)

Werden dem Indian mit Trüffeln gleich behandelt (S. Abschnitt v. d. Indian). Bey dem Anrichten kommt eine Essenz mit Glace vermengt darunter. Daß sie verhältnißmäßig weniger Trüffeln fassen, und zu ihrem Garbraten weniger Zeit brauchen, gibt der erste Überblick.

Galantine von Fasanen. (Galantine de Faisans.)

Dieß Gericht wird der Galantine von Indian gleich gehalten (S. Abschn. v. d. Indian), mit dem Vorbehalte zwar, daß, da man eine hohe Personage unter den Händen hat, die Arbeit mit mehr Fleiß, Behuthsamkeit und einer gewissen Umsicht geschehen müsse. So werden z. B. statt Speck Gänseleberschnitten und eine größere Menge schöner Trüffeln genommen, wie auch die ganze Fasche von Gänselebern gemacht. (S. Abschn. v. Faschen.) Das Dämpfen geschieht langsamer, und verhält sich gegen den Indian wie drey zu vier.

Der Fasan unterliegt überhaupt allen Zubereitungen, die die Poularde und das Huhn erleiden, sein feiner Geschmack erhöht ein jedes Gericht bis zu dem schmackhaftesten, das unsern Gaumen nur immer berühren kann. Das weiße und sehr gute Glace nebst dem feinsten Fumé (S. Abschn. v. d. Essenz) nicht fehlen dürfen, wird ein jeder leicht begreifen, der die Bereitung auch nur eines einzigen Gerichtes unternimmt.

Digitized by Google

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Vom Repphuhn.

An Gestalt kommt das Repphuhn der Wachtel am nächsten, ist aber mehr als noch einmahl so groß. Die Federn sind aschgrau, braun und roth gesprenkt, und vorne an der Brust sieht man einen kastanienbraunen, hufeisenförmigen Fleck. In gemäßigten Ländern, z. B. in Deutschland, wird es sehr häufig gefunden, und es hält sich sowohl in Gebüschen, als im freyen Felde auf, daher man es auch Feldhuhn nennt. Eine Gattung hiervon sind die rothen Repphühner. Sie unterscheiden sich durch röthlichbraune Federn, rothen Schnabel, rothe Füße und eine bedeutendere Größe. Diese kommen nur im wärmeren Klima fort, wie in Frankreich, Italien und einigen Gegenden Ungarns. Das Fleisch beyder Gattungen, besonders jenes der rothen, ist bekanntlich von vortrefflichem Geschmack, saftig, ohne sehr fett zu seyn; die jungen sind besonders delicat, und gedeihen selbst dem schwächsten Magen eines Reconvalescenten. Die vollgewachsenen lassen sich im Winter sehr lange halten und bekommen ein feines Fumé, das sehr hoch geschätzt wird. (S. Abschn. v. d. Fasan.)

Gebratene junge Repphühner. (Perdreaux à la Broche.)

Die jungen Repphühner, zu zart, um den Putz des Feinspickens zu benöthigen, werden, wenn sie abgefedert, flammirt, aufgemacht und dressirt sind (S. Abschn. v. d. Dressiren, die Bratdressur), mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, mit Weinlaub, und über dieses mit Speckplatten belegt, mit Spagat überbunden, dann an ein dünnes Spießchen gesteckt, an den großen Spieß befestigt und schnell gebraten. Zehn Minuten starkes Feuer sind hinreichend hiezu. Sie werden mit beygesetzten Limonien sammt ihrem Überwurf von Wein-Laub und Speck aufgetischt. (S. Abschn. d. Kunst zu braten.)

Digitized by Google

Gedämpfte Repphühner. (Perdrix braisé, ou à la Doube, ou à l'Essence.)

Die alten Repphühner *), die gehörig mürbe gelegen sind, werden abgefedert, abgeflammt, aufgemacht und dressirt (S. Abschnitt v. d. Dressur, Dampfdress.), mit acht bis zwölf halbfingerdicken Speckschnitten, die mit Salz und Pfeffer bestäubt sind, durch die Brüste, vermöge des Durchziehens mit einer eigens hierzu gemachten Spicknadel gespickt, mit Speckplatten belegt und überbunden, dann in eine Casserole mit einigen Schnitten Kalbfleisch, Schneidschinken, zwey Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie belegt, mit Lorberblatt, Thymian, Salz und Pfeffer gewürzt, mit fetter Brühe und der Hälfte so viel weißem Wein genäßt und langsam mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum Weichwerden gedämpft. Bey dem Anrichten werden sie über ein reines Tuch gelegt, abdressirt, und mit einer durch Glace gehobenen Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen) aufgetischt.

Geschwungene Repphühnerbrüste. (Sauté de Perdreaux.)

Zu diesem Gerichte werden die vollgewachsenen, aber ja nicht über ein Jahr alten Repphühner verwendet. Nach dem reinen Abfedern und Flammiren werden sie rückwärts dem Halse aufgeschnitten, der Kropf herausgenommen, die Haut dann über die Brust abgezogen, und diese ohne Wunden möglichst groß und glatt von dem Gerippe abgelöst, übrigens ganz so verfahren wie bey den Hühnerbrüstchen (S. Abschn. v. d. Hühnern, geschw. Hühnerbrüste). Drey Schöpflöffel brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) werden mit einem Schöpflöffel Consommé, und der aus den Bügeln und Gerippe gezogenen Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen) eine Stunde langsam gekocht, abgefettet, dann bis auf anderthalb Löffel über einem starken Windofen eingekocht, durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, und

*) Unter alten Repphühnern versteht man die jährigen, denn jene, die über ein Jahr zählen, und schon Junge gemacht haben, sind nicht mehr zu gebrauchen, wenigstens in den bessern Küchen nicht, da ihr Fleisch schwarz, hart, saftlos und trocken ist.

Digitized by

mit Glace beſtrichen, um zu verhüthen, daß an der Oberfläche keine Haut entſtehe, welches ohne dieſe Vorſicht leicht geſchieht; endlich wird die Caſſerole mit einem rundgeſchnittenen Papier, auf welchem der Nahme der Tunke geſchrieben iſt, bedeckt, genau und feſt rund herum eingebogen, und ſo in die Reihe anderer Caſſerole geſtellt. Dreyviertel Stunden vor dem Anrichten wird die Tunke im heißen Bade gewärmt. Bey dem Anrichten werden die Brüſtchen zwey Minuten lang über einem mittelſtarken Windofen geſchwungen, die kleinern Unterſchnittchen (Filets, Mignons) abgenommen, neben den großen in die Butter gelegt, und ſodann noch eine Minute geſchwungen, ein jedes Stückchen ſonach umgewendet, und wieder ſo lange geſchwungen, endlich die Butter abgeſeihet, und ſtatt dieſer ein eygroßes Stück friſche Butter darauf gethan, mit der Tunke, Limonienſaft, Concassé und Glace genau durch einander geſchwungen. Die Brüſte werden dann zierlich in eine bordirte Schüſſel (S. Abſchn. v. d. Borduren) mit eben ſo großen in Butter gebackenen Semmelſchnitten angerichtet, nähmlich, immer ein Brüſtchen und dann eine Semmelſchnitte gelegt, ſo, daß es einen gleichförmigen möglichſt hohen Kranz bilde. In die Mitte kommen die kleinen Unterſchnitten als Stern aufgethürmt, die Tunke wird dann noch einmahl durch ein Haartuch gepreßt, über dem Feuer einen Augenblick gezogen und dann behuthſam über das Ganze gegoſſen. (S. Abſchn. von dem Huhn. Kupfertafel 4, Figur 7.)

Geſchwungene Repphühnerbrüſte mit Trüffeln.
(Sautée de Perdreaux aux Truffes.)
(Sautée de Perdreaux à la Perigord.)

Der Beytritt von Trüffeln erhöht das Liebliche dieſes ohnehin ſchon kräftigen Gerichtes bis zum höchſten Wohlgeſchmack (Haut-Gout), daher die Vorliebe zur Bereitung ſolcher Gerichte, die nothwendiger Weiſe einen Reflex ihrer Vortrefflichkeit auf den Künſtler zurück werfen. Dieſe hier werden den vorhergehenden Brüſtchen gleich bereitet und geſchwungen. Die Trüf-

feln von Eyergröße werden abgeschält, auf zwey Messerrücken dünne Scheibchen geschnitten und über die in der Schwungcasserole liegenden Repphühnerbrüstchen gestreut, mit feinem Salz leicht bestäubt und das Ganze mit zerlassener Butter begossen, endlich bey dem Anrichten geschwungen. Die Trüffeln werden bey dem Dressiren statt der Semmelschnitten zwischen die Brüste gelegt und in der zierlichsten Form aufdressirt (S. Abschn. v. d. Hühnern, geschw. Hühnerbrüste. Kupfertaf. 4. Fig. 7.) Die Trüffeln müssen bey solchen Gerichten im Überfluß erscheinen.

Repphühnerbrüste als Escalope mit Gurken. (Escalope de Perdreaux aux Concombres.)

Die geschwungenen Brüste (S. d. vorherg.) werden der Länge nach von einander, über den Faden eines jeden Stückchens auf drey gleiche dünne Blättchen schief geschnitten, und ohne ihre Butter in die zubereiteten Gurken (S. Abschn. v. d. Pflanzen) gethan, endlich leicht durch einander geschwungen, in eine Silbercasserole, oder eine Reißcasserole oder auch eine Brot-Kruste (S. Abschn. v. Casser. u. Krusten, Kupfertaf. 9, Fig. 25, 26, 27, 28.) angerichtet. Gerichte, deren Bestandtheile man nicht auf den ersten Augenblick erkennen kann, sollen nothwendiger Weise etwas haben, daß diese Erkenntniß erleichtert, und so dürfte z. B. dieses Gericht über dem Rande der Kruste ein schmales Kränzchen von Repphühnerunterschnittchen und eben solcher Schnittchen Gurken führen, welches zugleich als Zierde dienen würde.

Repphühner in Papier. (Filets de Perdreaux en Papillotes.)

Die zum Schwingen bereiteten Repphühner-Brüstchen werden den Kalbsrippen ähnlich (S. Abschn. v. d. Kalb, Kalbs-Coteletten) in Papier mit feinem Kräutchen eingemacht und gebraten. Es versteht sich von selbst, daß die Menge des Kräutchens und die Stärke der Gluth im Verhältnisse gegen die Brüstchen stehen müssen.

Digitized by Google

Repphühner in trockener Presse. (Perdreaux en Entrée de Broche.)

Vier junge Repphühner mit einer Dampfdreſſur (S. Abſchnitt von den Dreſſuren) werden an ein dünnes Spießchen geſteckt, dann über trockene Preſſe (S. Abſchn. von Einſäuerungen), die auf Speckplatten einen halben Finger hoch geſtreut iſt, gethan, eingewunden, und mit drey Bögen mit Butter beſtrichenem Papier überbogen, mit Spagat gut überbunden und endlich bey ſtarkem Feuer ungefähr eine Stunde gebraten. Vom Feuer kommend werden ſie ſehr rein aus der Preſſe gehoben und mit einer Eſſenz aufgetiſcht. (S. Abſchn. v. d. Eſſenzen.)

Repphühnerbrüſte mit Orangen. (Filets de Perdreaux à l'Orange.)

Dieſe Repphühnerbrüſte werden ganz den Wildentenbrüſten gleich (S. Abſchn. von den Wildenten) bereitet und aufgetiſcht.

Repphühner mit Ragout-Godard. (Perdrix à la Godard.)

Die zum Dämpfen dreſſirten Repphühner (S. Abſchn. von der Dampfdreſſur) werden über die Brüſte fein geſpickt (S. Abſchnitt von dem Spicken,) in eine mit Speckplatten gefütterte Caſſerole gelegt, mit einer Preſſe (S. Abſchn. von den Einſäurungen) bis an die geſpickten Brüſte genäßt, endlich mit unten und oben angebrachter Gluth gedämpft, der Speck muß indeſſen von der Hitze gelb gefärbt ſeyn, dann werden ſie ein Paar Mahl glaſirt, und ſo aufdreſſirt und abgefettet, über ein Ragout-Godard (S. Abſchn. von dem Ragout) in eine ſchön bordirte Schüſſel angerichtet. (S. Abſchn. von den Bord. Kupfertaf. 10.)

Repphühner mit Ragout-Montglas. (Perdrix à la Montglas.)

Die gedämpften Repphühner (S. d. vorherg.) werden in ihrem Sude kalt geſtellt, dann aus der Preſſe genommen, aufdreſſirt und abgetrocknet. Der größere Theil der Brüſtchen wird ſammt den Bruſtbeinen herausgeſchnitten, ſo daß nur ein halbfingerbreites Rändchen rund herum ſtehen bleibt, das mit

*

Speckplatten dann wieder belegt und am kalten Orte aufbewahrt wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden nun diese so ausgeschnittenen Repphühner in einen Wärm-Kasten gestellt. Aus den herausgenommenen Brüstchen wird eine Monglace bereitet (S. Abschn. von dem Ragout-Monglace), welche recht kräftig und siedend heiß in die endlich recht warmen und von allem Speck entblößten Repphühner gefüllt, und schön glasirt in eine bordirte Schüssel angerichtet werden. (S. Abschn. v. d. Borduren).

Repphühner mit durchgeschlagenen Linsen. (Perdrix à la Provencale.)

Die gedämpften Repphühner werden mit einem Linsen-Purée überschüttet und aufgetischt. (S. Abschn. von durchgeschl. Hülsenfrüchten.) Man kann die Linsen auch statt der Butter mit Provencer-Öhl abrühren und mit Knoblauch würzen, welches dann die Franzosen à la Provencale nennen.

Repphühner mit Kohl. (Perdrix aux Choux.)

Die zum Dämpfen bereiteten Repphühner werden in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit im Wasser abgekochten Kohl (S. Abschn. von Pflanzen) die Casserole ausgefüllet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Speckplatten überlegt, fetter Brühe genäßt, und so mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum beyderseitigen Weichwerden gekocht. Es wird dann ein mit Butter bestrichener Model, mit daumgroß abgedrehten und abgebratenen Bratwürsten, und eben so viel weichgekochten und geschnittenem Kaiserfleisch zierlich belegt, mit dem über einem Tuche etwas abgetrockneten Kohl fingerhoch bedeckt; über dieses Bett kommen endlich die abdressirten Repphühner, und nun wird der Model vollends mit Kohl angefüllet, mit einem reinen Tuche zusammengepreßt und warm gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model über die gehörige Schüssel gestürzt, behuthsam aufgehoben, die Bratwürste und das Fleisch glasirt, und das Ganze nun so aufgetischt. Eine braune Tunke (S. Abschnitt von den Tunken) wird besonders beygesetzt.

Digitized by Google

Repphühner auf dem Roste mit Senfttunke. (Perdreaux à la Tartare.)

Die gehörig abgelegenen, jungen, abgefederten, flammirten und aufgemachten Repphühner bekommen die Taubendreſſur (S. Abſchn. von der Dreſſur), dann werden ſie der Länge nach in der Mitte von einander geſchnitten, mit einer breiten Haue geklopft, mit feinem Salz und Concassé beſtäubt, über einer Porzellanſchüſſel mit einigen Lorberblättern, Zwiebelringchen, grün abgezupfter Peterſilie beſtreut, und mit dem Safte zweyer Limonien einige Stunden unter mehrmahligem Umwenden geſäuert. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten werden ſie in zerlaſſene Butter getunkt, mit feinen Semmelbröſeln aufgelegt, und am Roſte ſchnell gebraten. Eine grüne und kalte Senfttunke wird beſonders beygeſetzt. (S. Abſchn. von den Tunken.)

Eingeſchnittenes von Repphühnern oder Repphühner-Salmy. (Salmy de Perdreaux.)

Iſt ein dem übrig gebliebenen Repphühnerbraten ihr Daſeyn verdankendes Gericht, welches ſtets ſehr ſchmackhaft befunden worden iſt, ſo daß ihm ſogar die Ehre des erſten Ranges zuerkannt wird; ſeit dieſer Zeit wird es nicht als ein erübrigtes ökonomiſches Gericht, ſondern als eine luxuriöſe unter die ſchmackhafteſten Entrées du Jour gerechnete Schüſſel ſtets mit Vergnügen geſehen.

Sechs junge gebratene Repphühner (S. Abſchn. die Kunſt zu braten) werden ſehr rein und nach allen Regeln der Kunſt zerſchnitten, eine jede Schnitte von der Haut entblößt; die vorſtehenden Beinchen der Brüſtchen und Biegel werden über die Hälfte geſtutzt, und der übrige Theil vom Fleiſche rein geſchabt, ſo daß man ſie zwiſchen den Fingern feſt halten kann, ohne das Fleiſch zu berühren, dann wird das Ganze in eine Caſſerole zuſammengelegt und bey Seite geſtellt. Die Abſchnitzeln werden ſonach mit einer Viertel-Bouteille Madera-Sec-Wein genäßt, mit zwey Lorberblättern, acht Schalotten, gehörigem Salz und Concassé gewürzt, aufgekocht, mit drey Schöpflöffeln voll brauner Tunke

(S. Abschn. von den Tunken) und einem Löffel voll Consommé verdünnt, und so langsam unter Abnehmen des aufsteigenden Fettes eine halbe Stunde gekocht, endlich durch ein Haartuch in eine andere Casserole geseihet, sehr schnell bis auf anderthalb Schöpflöffel eingekocht, mit Glace und ein wenig Limonienſaft gehoben, und so klar vom Löffel spinnend durchsichtig, von dem kräftigsten Geschmacke, noch einmahl durch ein Haartuch einen Theil über die Repphühner, das Übrige in eine Sauce-Casserole gepreßt, mit Glace leicht überstrichen, um zu verhüthen, daß die Luft über der Tunke keine Haut mache, dann mit einem runden Papier, auf welchem der Nahme der Tunke geschrieben steht, überdeckt und fest eingedreht, und in die Reihe anderer Tunken gestellt. Vor dem Anrichten werden beyde drey Viertelstunden lang im heißen Bade gewärmt. Die Hühner, zierlich über die bordirte Schüssel angerichtet, werden reinlich mit der siedend heißen Tunke übergossen, und mit herzförmig geschnittenen in Butter gebackenen Semmelschnitten (S. Abschn. von den Borduren) belegt.

Repphühner-Tafel-Salmy. (Salmy de Table à l'Esprit de Vin.)

Die vorhergehenden zerschnittenen Repphühner werden in einer Silber-Casserole mit einem Eßlöffel fein geschnittener, und in kaltem Wasser durch ein Tuch ausgespülter Schalotten, zweymahl so viel Semmelbröseln, Salz, Concassé und zwey Lorberblättern gewürzt, mit einer Viertel-Bouteille Madera-See-Wein genäßt, und auf einem Dreyfuß mit Weingeist fünf Minuten lang gekocht, und endlich bis zu einem kräftigen Geschmack mit Glace gehoben, welche Operation gewöhnlich bey der Tafel selbst geschieht.

Repphühner-Salmy auf deutsche Art. (Mancelle de Perdreaux.)

Die zu den vorhergehenden Salmy's zugeschnittenen Repphühner werden in eine angemessene Casserole gelegt; die Abschnitzeln fein gestoßen, mit zwey Schöpflöffeln brauner Tunke,

Digitized by Google

von einem Schöpflöffel Consommé und eben so viel weißem Wein verdünnet, bis auf zwey Löffel eingekocht und durch ein Haartuch gestrichen, dann in einer Sauce-Casserole aufbewahrt; die Repphühner und die Tunke werden vor dem Anrichten im heißen Bade gewärmt, die erstern in gehäufter Ordnung über eine bordirte Schüssel angerichtet, und mit dieser ihrer Sauce, die mit Glace, Concassé und etwas feinem Salz gehoben ist, begossen.

Durchgeschlagenes Repphühner-Fleisch. (Purée de Perdrix.)

Das von vier bis fünf gebratenen Repphühnern abgelös'te, von aller Haut und Masern entblößte Fleisch wird erst fein geschnitten, dann gestoßen, endlich mit zwey Schöpflöffeln brauner Tunke, welche mit einem Löffel Consommé, eben so viel weißem Wein, verdünnt und wieder bis auf zwey Löffel eingekocht worden ist, vermengt, und noch heißer durch ein Haartuch gestrichen, und mit etwas Concassé und Glace gehoben. Es wird gewöhnlich in eine Brotkruste, Reißcasserole (S. Abschn. von den Krusten u. Reißcasserolen), oder auch in kleine Augengläserpastetchen angerichtet (S. Abschn. von Butterteig, 2. Thl.) Dieses Purée, etwas stärker und dicker in der Tunke gehalten, stark mit Salz und Concassé gehoben und mit von sechs Eyerklar geschlagenem Schnee vermengt, gibt einen köstlichen Auflauf. (S. Abschn. v. d. Hühnern, kleiner Auflauf.)

Repphühner-Sulz. (Pain de Perdrix à la Gelée.)

Das vorhergehende fein gestoßene Repphühnerfleisch wird mit einer Maaß kräftiger Fleischsulz (S. Abschn. von den Brühen), welche durch eine Beymischung von Repphühner-Essenz bis zum Haut-Gout gesteigert worden ist, abgerührt, und durch ein Haartuch gestrichen. Der hiezu bestimmte Model wird einen halben Finger hoch mit klarer Aspic begossen, an einen kalten Ort gestellt, nach dem Sulzen dieses Aufgußes dann mit Trüffeln und Repphühnerfleisch ausgelegt, mit Aspic bespritzt, damit die Verzierung nicht aufschwimmen kann, nach dessen Sulzen wieder messerrückenhoch übergossen, und nach diesem dritten Sulzen end-

Digitized

lich mit dem durchgestrichenen Fleisch angefüllt und kalt gestellt, und gänzlich sulzen gelassen. Bey dem Anrichten wird der Model in heißes Wasser getaucht, sogleich abgetrocknet und auf die gehörige Schüssel gestürzt, welches einen schönen ansprechenden elastisch beweglichen Kuchen gibt; der Rand der Schüssel wird mit Aspic oder gefärbter Butter zierlich belegt und so das Ganze von schönem Ansehen aufgetischt. (S. gestürzte Fasanen-Sulz, Kupf. 4, Fig. 8.)

Gesulzte Repphühner als Galantine. (Perdrix en Galantine.)

Es werden fünf Repphühner, die genugsam abgelegen sind, abgefedert und rein flammirt, dann behuthsam ausgelöst (S. Abschn. von der Indian-Galantine); aus zwey dieser ausgelösten Repphühner wird eine Fasche gemacht, die der kalten Pasteten-Fasche gleich kömmt, und aus einem Theile Fleisch, einem Theile gekochten Semmelteig und zwey Theilen Speck besteht. Die Würze bleibt jener bey der kalten Pasteten-Fasche (S. Abschn. von den Faschen) gleich. Mit dieser Fasche werden nun die drey übrigen Repphühner, die über die Tafel ausgebreitet und geglättet worden sind (unter dem Glätten versteht man: das höher liegende Fleisch glatt herab nehmen, und in die Vertiefungen legen, so daß das Repphuhn durchaus gleich dick im Fleische da liegt), einen halben Finger hoch bestrichen, mit abgeschälten und auf einen Finger dicke Stückchen gespaltenen Trüffeln, nebst eben so viel Speckschnitten belegt, mit der Fasche leicht bestrichen, und wieder mit den Trüffeln und Speckschnitten belegt, endlich der übrigen Fasche darüber gethan, das Ganze dann leicht zusammen gebogen und zusammen genäht, endlich mit Speckplatten überlegt, in ein feines reines Tuch eingehüllt, mit Spagat überbunden, und nun langsam drey Stunden lang gedämpft (S. die gedämpften Repphühner). Nach dem vollkommenen Erkalten und Sulzen in diesem ihrem Sude werden die Repphühner heraus genommen, aufgebunden, die Speckplatten abgelöst, genau und rein abgetrocknet, dann mit lauer Glace

mehrere Mahle glacirt; endlich mit Fleischsulz schön verziert (S. Abschn. von den Brühen) und über fein gehackte Sulz auf die gehörige Schüssel gelegt; der Rand der Schüssel wird mit schönen Schnitten besetzt.

Kaltes Repphühner-Salmy. (Salmy de Perdreaux à la Gelée, ou Chaud-froid de Perdreaux.)

Vier junge gehörig gebratene Repphühner werden jenen zum vorhergehenden Salmy bestimmten gleich geschnitten (S. d. vorhergehenden Salmy) und über eine Porzellanschüssel gereihet; die Abfälle werden wie dort mit einem Glas weißem österreichischen und einem Glas Madera-Sec, oder in Ermanglung dessen in Portowein abgekocht, dann mit acht abgeschälten Schalotten, vier Lorberblättern, einigen Sträußchen Thymian, Salz und weißem Pfeffer gewürzt, mit einem Schöpflöffel voll Consommé und zwey Löffeln brauner Tunke (S. Abschn. von den Tunken) genäßt, und nun an einer Ecke des Windofens eine halbe Stunde langsam gekocht, bis nähmlich das Fett aufgestiegen ist und abgenommen werden kann; die Tunke wird endlich durch ein feines Haartuch in eine andere Casserole geseihet, und unter immerwährendem Rühren über starkem Windofen, bis auf anderthalb Schöpflöffel eingekocht. Während des Kochens aber mit sechs Eßlöffeln klarer Fleischsulz (S. Abschn. von den Brühen) in drey Absätzen abgeschreckt; nach dem endlichen Einkochen und Durchseihen in die Sauce-Casserole werden noch vier Eßlöffel voll Sulz nachgegossen, mit Glace, Limoniensaft und weißem Pfeffer gehoben, und nun kalt gestellt. Sie muß nun von einer Minute zur andern mit einem Ragoutlöffel gerührt und gezogen werden, bis sie endlich sulzend verdickt; durch das immerwährende Ziehen bekömmt sie den so schönen Glanz und das so ansprechende Ansehen; es wird nun die Hälfte ungefähr über die zerschnittenen Repphühner gegossen und diese dann auf das Eis kalt gestellt; nachdem die Tunke über diesen Schnitten vollkommen gesulzt ist, so werden erst die Biegeln in gedrängtem Kranze über die gehörige Schüssel angerichtet, dann kommen die Brüstchen, über diese

endlich die Mittelstücke der Brüste. Das Ganze wird nun wieder mit der übrigen Tunke so begossen, daß ein jedes Stück ganz überspült wird, welches dem Ganzen ein sehr reinliches und ansprechendes Ansehen gibt. Diese Schüssel kann nun ohne weiterem Zuthun bloß mit aufgestellten Schnitten Fleischsulz eingefaßt erscheinen, und ist, wie mich dünkt, mehr ansprechend, als wenn sie mit Zierlichkeiten überhäuft wäre; allein viele setzen ihren Ruhm in die Fähigkeiten, einige Sachen verzieren zu können, und daher geschieht's oft, daß man das Gericht unangetastet zurück sendet, weil es gar zu schön verziert war.

Kaltes Repphühner-Salmy mit Trüffeln. (Chaud-froid de Perdrix aux Truffes.)

Dem vorhergehenden Salmy gleich bereitet, unterscheidet es sich von dem vorhergehenden nur durch den Beytritt der Trüffeln, die dessen Werth ungemein erhöhen. Die Trüffeln werden groß gewählt, nach dem Abschälen mit der Tunke gekocht, dann auf schöne Scheiben geschnitten und bey den Aufdressiren des Gerichts mit Vortheil angebracht.

Repphühner mit Trüffeln gefüllt. (Perdreaux aux Truffes, ou Truffes.)

Sie werden ganz nach dem Indian behandelt (S. Abschn. von dem Indian, Indian mit Trüffeln), nur müssen die Trüffeln kleiner als jene geschnitten werden. Das Braten muß bey einer stärkeren Gluth vor sich gehen, wie überhaupt das Ganze im verjüngten Maaßstabe behandelt werden; darunter kömmt eine Essenz (S. Abschn. von Essenzen) oder eine Trüffeltunke. (S. Abschn. von den Tunken).

Acht und zwanzigster Abschnitt.

Von der Wachtel.

Dieser bekannte Vogel ist überall auf der Erde verbreitet. Er kommt im May aus Afrika und andern wärmern Ländern zu

Digitized by Google

uns, und kehrt im August und September wieder dahin zurück. Nicht sowohl die Kälte — denn man trifft ihn sogar in Lappland an — als vielmehr Mangel an Nahrung zwingt ihn zu dieser Reise.

Sie werden sehr fett. Auf den Genuß derselben erfolgen zuweilen Üblichkeiten, Erbrechen und andere schlimme Zufälle, welches daher rührt, weil diese Vögel oft den Samen verdächtiger Gewächse, z. B. von der Trespe und Nieswurz, fressen.

Der Wachtelkönig (Wiesenscherer) hat rothbraune Flügel und einen gelblichgrauen Leib. In der Gestalt ähnelt er einer Wachtel sehr; aber nicht dieser Umstand, sondern die ungegründete Sage, daß er der Anführer der Wachteln bey ihren Zügen sey, hat die deutsche Benennung veranlaßt. Er ist über ganz Europa verbreitet, und als Zugvogel vom Frühling bis zum Herbste auch in Deutschland zu finden. Seine Stimme, die er des Abends bis tief in die Nacht hinein hören läßt, klingt beynahe so, als wenn man auf einem mit Papier bedeckten Kamme bläset. Sein Fleisch gehört zu dem vorzüglich delicaten.

Die Wachtel ist, wie oben schon gesagt worden, ein Zugvogel, dessen Gegenwart uns immer erfreut. Eine ganze Überschwemmung dieser Vögel würde sie noch immer in hohem Preise erhalten, ein Umstand, der sehr zu ihrem Vortheile spricht. Ein Braten von Wachteln in Weinlaub und Speck eingehüllt, der all sein Bestes uns darbiethet, verdient eine Auszeichnung, die wenigstens darin bestehen sollte, daß man nur seine Freunde zu Tische bitten und diese Gottesgabe mit heiterm Gemüthe verzehren dürfte.

Gebratene Wachteln. (Cailles à la Broche.)

Nach dem reinen Abfedern, Flammiren und Aufbrechen bekommen die Wachteln die Bratendressur (S. Abschn. v. d. Dressur). Mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Weinlaub und Speck umwunden, mit Spagat überbunden, und durch die Lenden an ein dünnes Spießchen angesteckt, werden sie bey dem Anrichten an einen großen Spieß angebunden, und wenn die

Digitized by Google

Suppe aufgetischt ist, dann erst am hellen starken Feuer schnell gebraten, welches in zehn Minuten geschehen seyn muß, dann werden sie mit ihrem Überwurf von schöner gelbbrauner Farbe in anständiger Lage angerichtet, und so recht heiß aufgetischt. (S. Abschn. die Kunst zu braten).

Wachteln mit Essenz. (Cailles à l'Essence de Gibier.)

Nach dem Abfedern werden die Wachteln leicht flammirt, behuthsam bey dem Halse aufgemacht, wobey das Herausnehmen des Brustbeines sehr behuthsam geschehen muß, damit das Fleisch nicht bis unter die Haut zerrissen werde (S. Abschn. v. d. Hühnern, die bey dem Halse aufgemacht werden), endlich mit ausgelös'ten und mit feinem Salz und Concassé bestäubten Brüstchen von andern Wachteln, die zu diesem Endzwecke ausgelös't worden sind (S. geschwungene Repphühner), gefüllet und zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. von der Dressur). Sie werden sodann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gereihet, mit Speckplatten bedeckt, mit einer Presse (S. Abschn. v. d. Einf.) begossen, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten über starkem Windofen aufgekocht und mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft; sonach über ein reines Tuch aus der Presse gelegt, aufdressirt und in eine bordirte Schüssel zierlich aufgerichtet (S. Abschn. von den Borduren). Darunter kommt von den übrig gebliebenen Rippen gezogene Essenz (S. Abschn. von den Essenzen), welche mit einem halben Löffel Glace vermehrt, und mit ein wenig Salz und Concassé gehoben worden ist.

Wachteln mit Trüffeln. (Cailles aux Truffes.)

Die vorhergehenden abgefederten, aufgemachten und flammirten Wachteln (S. die vorhergehenden) werden mit haselnußgroß geschnittenen Trüffeln, welche wie zum Indian behandelt worden sind (S. Abschn. von Indian mit Trüffeln), gefüllt, und zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. von den Dressuren), die Haut vom Halse wird nach dem Füllen unter der Dressur am Rücken befestigt, sie werden endlich an ein dünnes Spießchen gesteckt, mit einer trockenen Presse (S. Abschn. von den Einsäu-

Digitized by Google

rungen) einen halben Finger hoch belegt, mit Speckplatten und mit zwey mit Butter bestrichenen Bögen Papier umwunden, an einen großen Spieß gebunden, und so eine halbe Stunde lang bey starker Gluth gebraten, sonach das Papier und Speck aufgebunden, und die Wachteln aus der Presse rein heraus genommen und auf eine bordirte Schüssel angerichtet (S. Abschn. von den Borduren). Darunter kommt eine Trüffeltunke (S. Abschn. von den Tunken), wozu die Trüffeln ebenfalls haselnußgroß zugeschnitten worden sind.

Wachteln nach Jägerart. (Cailles aux Chasseurs.)

Zwölf Wachteln, welche die Tauben-Dressur (S. Abschn. von der Dressur) erhalten haben, werden in einem Viertelpfund Butter, mit Salz, Concassé und Lorberblatt gewürzt, acht Minuten lang geschwungen, dann mit einem Eßlöffel voll fein geschnittenen Schalotten, eben so viel Champignons und einem halben Löffel grüner Petersilie belegt, nach zwey andern Minuten mit einem Eßlöffel Mehl bestäubt, wieder zwey Minuten geschwungen, und nun mit anderthalb Gläsern weißem Wein genäßt und über dem Feuer fort bewegt, bis es, eine Tunke bildend, sich verdickt; nur kochen dürfen sie nicht, diese ihre Tunke wird mit schwarzer Glace gefärbt und gehoben.

Wachteln auf französische Art. (Cailles au Gratin.)

Die zum Dämpfen dressirten Wachteln (S. die vorhergehenden) werden mit feiner Fasche (S. Abschn. von den Faschen), welche mit den gestoßenen Lebern der Wachteln vermengt und stark mit Salz und Concassé gehoben worden ist, gefüllt. Es muß so angetragen werden, daß ungefähr ein Schöpflöffel von dieser Fasche übrig bleibe, welche mit einem Schöpflöffel stark eingekochter brauner Tunke vermengt, über ein Silberschüsselchen, welches in die Vertiefung einer hierzu gehörigen Schüssel paßt, aufgestrichen wird. Die Wachteln werden dann mit dem Steiß in die Schüssel hinein über die Fasche gelegt, mit Speckplatten bedeckt und mit zwey Bögen Papier überbunden. Eine Stunde vor dem Anrichten wird das Gericht im abgekühlten Ofen geba-

Digitized by Google

cken; beym Anrichten das Papier und die Speckplatten abgelöst, und das allenfalls sich vorfindende Fett ausgetunkt. In ihre Mitte wird ein wenig mit Glace gehobene Trüffel-Tunke (S. Abschn. von den Tunken) gegossen, und die Haselnuß groß zugeschnittenen Trüffeln aufgehäuft, und rund herum Korallen ähnlich eine an die andere gelegt, welches dem Ganzen eine zierliche Einfassung gibt. Das Ganze könnte auch dem Gerichte von Waldschnepfen gleichen. (S. Abschn. von der Waldschnepfe.)

Wachteln in warmer Pastete. (Paté chaud de Cailles.)

Dieß Gericht wird ganz so, wie die warme Lerchen-Pastete (S. Abschnitt von der Mürbe-Pastete 2. Theil) behandelt. So auch eine

Escalope von Wachteln. (Escalope de Cailles.)

Jener Lerchen-Escalope gleich. (S. Abschn. von den Lerchen.)

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Vom Waldschnepfen.

Der Waldschnepf, Bécasse, Holz- oder Bergschnepfe, ist beynahe eben so groß wie ein Repphuhn. Sie kommen im Frühjahre gewöhnlich mit einem regnigten Abendwinde zu uns, halten sich in sumpfigten Wäldern und Büschen auf, streichen des Morgens und Abends an den Vorderhölzern hin, und suchen das Gewürm auf. Gegen den Herbst kommen sie mit den Jungen wieder zum Vorschein, und suchen, wie im Frühjahre, ihre Nahrung an den Außenseiten der Gebüsche. Dann fängt man sie, oder jagt sie mit Hühnerhunden auf, und schießt sie; und so können wir sie, zum größten Leidwesen aller feinen Gaumen, kaum drey Monathe des Jahrs genießen. Alles muß über unsern Tafeln, diesem Luftsegler respectvoll Platz machen, und selbst der Fasan darf neben ihm nur anspruchslos erscheinen. Ihr Fleisch ist fein fasericht, schwarz, voll Saft,

und eines besonders delicaten Geschmackes. Ihr Koth wird sogar einer feinen Würze gleich hoch geschätzt.

Ihre würdigste Bereitung ist das Braten, ob sie sich gleich zu so verschiedenen Behandlungen herablassen.

Gebratene Waldschnepfen. (Bécasses à la Broche.)

Die rein abgefederten und leicht über einer Kohlflamme flammirten Schnepfen werden, ohne aufgebrochen zu werden, mit ihrem Schnabel dressirt, und dieß auf folgende Weise: die Füße werden einwärts so eingebogen, daß die Klauen, unter dem Biegel sich einklammernd, nicht mehr aus dieser Lage kommen können. Die Knie dann aufgestellt, so zwar, daß der Bug des Biegels unter die Brust zu liegen kommt. In dieser Lage wird der lange Schnabel in den Bug des Biegels, und durch die Lenden durch und durch gestochen, welches dem Vogel eine gefällige Form gibt. Er wird dann mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, mit Speckplatten belegt, und mit Bindfaden überbunden. Vor dem Anrichten werden die Schnepfen an ein dünnes Spießchen durch die Lenden gesteckt, an einen großen Spieß gebunden, und am hellen Feuer schnell gebraten. Während des Bratens werden zwey Finger breite in langem Viereck messerrückendick geschnittene, dann gelb getrocknete Semmelschnitten über einen Rost unter die Schnepfen gestellt, um einen jeden Tropfen ihres köstlichen Fettes, und hauptsächlich ihres Kothes aufzufangen, welcher bey dem Aufspringen des Bauches herabfällt. Diese Schnitten dienen als Unterlage zu diesem Braten, welcher vom Spieß kommend sogleich aufgetischt werden muß.

Man pflegt sie auch roh aufzubrechen, den Koth mit ihrem Fett vermehrt und etwas gewürzt, fein gehackt, über Semmelschnitten gestrichen, und in sehr heißem Ofen einen Augenblick zu backen, und dann dem Braten zu unterlegen.

Digitized by Google

Eingeschnittenes von Waldschnepfen, oder Salmy von Schnepfen. (Salmy de Bécasses.)

Dieses Salmy wird wie jenes der Repphühner bereitet (S. Abschnitt von den Repphühnern), mit der kleinen Ausnahme jedoch, daß die Haut nicht abgezogen werden darf. Die Köpfe mit zugestutzten Schnäbeln kommen als Attribut über's Gerichte. Die Abschnitzeln werden fein gestoßen, mit eingekochter starker brauner Tunke abgerührt, durch ein Haartuch gestrichen, mit Concassé und Glace gehoben, und in Fingerhut kleine, hohle in Butter gebackene Semmelkrusten gefüllt, welche um das Ganze anstatt der Semmelschnitten rund herum zierlich aufgestellt werden. Daß die Tunke sehr rein, schöner Farbe, durchsichtig sich spinnend Haut-Gout habe, ist ein unerläßliches Bedingniß.

Escalope von Schnepfen mit Trüffeln.
Emincée von Schnepfen.
Schnepfen in Papier

und so viele andere Gerichte können nur gegeben werden, wenn ein Überfluß an diesem Wild vorhanden ist, und dann darf man nur in dem Abschnitte von Repphühnern nachschlagen. Die Köpfe mit ihren Schnabeln werden als Verzierung und Attribut oder Kennzeichen schicklich angewendet.

Dreyßigster Abschnitt.

Vom Moosschnepfen. (Bécassine.)

Diese würdigen Verwandten der Waldschnepfen werden mit vielem Glücke jenen gleich verwendet. Ihre Gefälligkeit geht bis zur mürben Pastete herab (S. Abschn. von den warmen Pasteten im 2. Thl., warme Lerchen-Pastete). Sie heißen auch Heerschnepfen, Bruchschnepfen, Becassinen, und sind von der Größe einer Wachtel. Sie nisten auf sumpfigen Wiesen, und legen fünf bis

Digitized by Google

sechs Eyer. Das Männchen fliegt sehr hoch, so daß man es kaum sehen kann, und weil die Stimme »Meck, Meck,« welche man besonders des Nachts von diesen Vögeln hört, dem Meckern der Ziegen ähnlich ist, so nannte man sie ehemahls auch die Himmelsziege.

Ein und dreyßigster Abschnitt.

Von der Wildente.

Als die vorzüglichsten unter den verschiedenen Sorten Wildenten sollen die Kriech-Enten, die kleinste Art der Wildenten, voran stehen, um den übrigen gleichsam den Ton anzugeben. Abliegen müssen sie wohl, um mürbe zu werden, allein zu einem Fumé dürfen sie ja nicht kommen. Der mindeste Grad der Fäulniß wird bey dem Wassergeflügel stets mit widrig abstoßendem Geruch begleitet.

Gebratene Kriech-Ente. (Sarcelle à la Broche.)

Sechs bis sieben rein abgefederte Enten, über brennender Kohlen-Flamme flammirt, aufgemacht und dressirt (S. Abschn. von den Dressuren, Bratdressur), werden mit feinem Salz bestäubt, an ein dünnes Spießchen durch die Lenden angesteckt, an einen großen Spieß fest gebunden, und bey starkem Feuer eine Viertelstunde schnell gebraten; sie müssen auflaufen, goldgelbe Farbe und resche Haut haben; werden dann abdressirt, über eine Schüssel gerichtet, und mit Saft von einer Limonie, vier Eßlöffel Consommé eben so viel schwarzer Brühe, mit Concassé und Salz gewürzt, aufgetischt.

Kriech-Entenbrüste mit Orangen. (Filets de Sarcelles à l'Orange.)

Von denen vorhergehenden schnell gebratenen aber mehr in Saft gehaltenen Enten werden die Brüstchen abgelös't, über der Haut einen Messerrücken tief und eben so breit aus einander eingeschnitten, in Glace einen Augenblick geschwungen, und rund-

laufend über einander im Kranze angerichtet. Darüber und in ihre Mitte kommt ein sehr heißer Saft, welcher aus vier Eßlöffel Consommé, zwey Löffeln Limoniensaft, zwey Löffeln bitterem Orangensaft, vier Löffeln in der Brühe abgekochter Orangenschalen, welche von den bittern Orangen recht dünne abgenommen und niedlich geschnitten worden sind, zwey Eßlöffeln Glace, Salz und Concassé besteht.

Eingeschnittenes von Kriech-Enten. (Chapilotade de Sarcelles.)

Dem Eingeschnittenen von Kapaunen gleich (S. Abschn. v. d. Hühnern) behandelt. Die Tunke wird etwas mehr pikant und stark in bitterem Orangen-Geruch gehalten.

Gedämpfte Kriech-Enten in brauner Tunke.

Salmy von Kriech-Enten.

Kriech-Enten auf französische Art,

und dergleichen mehr, werden genau nach den Repphühnern bereitet. (S. Abschn. von den Repphühnern).

Zwey und dreyßigster Abschnitt.

Einheimische Enten.

Man schenkt diesem Geflügel wenig Aufmerksamkeit, und wenn auch die Zeitumstände eine Stelle von Bedeutung für sie herbey führen, so wird sie immer ihren Anverwandten, den Wildenten, verliehen. Darum scheint die einheimische Ente die Ehre des Bratens jenen ganz abgetreten zu haben, die jungen ausgenommen. Dagegen geben sie in der Presse gekocht, mit gemischter grüner Speise (S. Abschn. von den Wurzeln und Knollen) oder mit einem Hochepot geziert (S. ebendaselbst), ein recht willkommenes Gericht, ihren wahren Ruhm aber verschaffen ihnen die durch künstliche Nahrung erhaltene Leber, welche an Feinheit den Straßburger Gänselebern nichts nachgeben, und mit

Ragout von Trüffeln oder in kalter Pastete die schönsten Rollen spielen. (S. den folgenden Abschnitt von Gänsen, Gansleber.)

Drey und dreyßigster Abschnitt.

Von Wild- und einheimischen Gänsen.

Es besteht dasselbe Verhältniß, aber im verkehrten Falle, der einheimischen Gänse gegen die wilden. (S. Abschn. die vorhergehenden Enten.)

Die Wildgans darf nur sehr jung und unter guten Umständen gebraten werden; die Alte nur gesäuert und gedämpft mit brauner Tunke erscheinen. Beyde erheben sich jedoch nicht über die Mittelmäßigkeit.

Die Einheimischen hingegen, im Alter von sechs Wochen, am Spieß gebraten, bis die Haut goldgelb und resch wird; dann die in ihrem größten Embonpoint ihre Vollkommenheit findenden Gänse, in dem ehrenvollen Amte das heil. Martins-Fest verherrlichend, geben eben so schöne als schmackhafte Braten; sie brauchen ihres vielen Fettes wegen nicht mit Papier überbunden zu werden. Das Fett wird sorgfältig aufbewahrt, und manches Zugemüse sehr angenehm damit bereitet.

Eine gebratene Gans. (Une Oie à la Broche.)

Die Gänse werden nach dem Abfedern, mit fein gestoßenem Pech bestäubt, und mit heißem Wasser überbrüht, indem es nur auf diese Weise möglich wird, ihre feinen Flaumen gänzlich herab zu bekommen. Sie werden übrigens schon ganz abgefedert und gereiniget zu Markte gebracht. So eine schöne große Gans wird mit feinem Salz und etwas wenigem Majoran gewürzt, mit der Bratdressur (S. Abschn. von den Dressuren) belegt, an einen großen Spieß gebunden, und bey schwachem Feuer langsam gebraten, welches eine bis anderthalb Stunden dauern könnte. Die Jungen brauchen dagegen nur

*

eine halbe Stunde des starken Feuers. Sie werden ohne anderes Zuthun recht heiß aufgetischt.

Gedämpfte Gans. (L'Oie braisée.)

Die flammirte und sehr rein geputzte Gans (S. die vorhergehende), wird aufgemacht, der Hals am Rückgrat abgelöst, die Flügel am zweyten Gelenke abgehauen, das Fleisch von dem Beinchen des dritten Gelenkes an den Körper geschoben, und dann auch diese Beinchen abgenommen, die Füße unter dem Knie abgehauen, die Biegeln unter die Brust gedrängt, mit Bindfaden dressirt (S. Abschn. von der Dressur), und so mit Salz und Concassé leicht bestäubt, in eine mit Speckplatten belegte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Kalbfleisch, Schneidschinken, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie belegt, mit Lorberblatt, Pfeffer und Salz gewürzt, mit fetter Brühe genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum Weichwerden langsam gedämpft; endlich nach einigem Abkühlen aus dem Sude gehoben und so angerichtet; rund um die Schüssel herum kommt aufgestellter Kohl (S. Abschn. von den Pflanzen) oder gefüllter Salat (S. ebendaselbst); braune Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschnitt von den Tunken.)

Gans mit Reis. (Oie farcie au Ris.)

Gans mit Maccaroni. (Oie à l'Italienne aux Macaronis.)

Zu beyden Gerichten werden die Gänse, nach dem Reinputzen und Flammiren, über dem Rücken aufgeschnitten, und der Galantine von Indian gleich (S. Abschn. von dem Indian) ausgelöst, auf die Tafel gebreitet, mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, und mit dem unten aufgezeichneten Reiß oder Maccaroni gefüllt, dann zusammengebogen, zugenäht, und in die vorige Form gepreßt, mit zwey Bogen Papier, das mit Butter bestrichen ist, belegt, eingebunden, und so in heißem Ofen eine bis anderthalb Stunden gebraten, dann aufgebunden, und von schönster Farbe über eine Unterlage von

Digitized by Google

Reiß oder Maccaroni aufgetischt. Hierzu wird ein Pfund Reiß aus mehreren warmen Wassern gewaschen, und mit zwey Maaß fetter Brühe nebst einem Stück Butter zugesetzt, mit einer spanischen Zwiebel, die mit vier Gewürznelken gespickt ist, belegt, mit Salz und Concassé gewürzt, und so langsam weich gedämpft. Der Reiß muß weich, ganz, und dennoch fest bleiben, in die Gans wird derselbe gefüllt, wenn er ganz kalt geworden ist, der übrig bleibende Theil wird bey dem Anrichten mit etwas Brühe verdünnt, und auf die Schüssel geschüttet. Die Maccaroni (S. Abschn. von den Maccaroni) werden ebenfalls kalt in die Gans gefüllt, und der Überrest heiß zur Unterlage gebraucht. Zu empfehlen wäre, daß man einen Theil des Reißes oder der Maccaroni erst dann an's Feuer setze, wenn die Gans, im Ofen, sich dem Garbraten nähert; denn der Reiß so wie die Maccaroni brauchen höchstens fünf und zwanzig Minuten zu ihrem Garkochen, und man erlangt den wesentlichen Vortheil, selbe vom Feuer kommend auftischen zu können, welches bekanntlich ihren Geschmack gar sehr erhöht.

Gans auf englische Art. (L'Oie à la l'Anglaise.)

Wird dem Schöpsenschlegel gleich behandelt. (S. Abschn. von dem Schöpsenschlegel auf englische Art.)

Pfaffen-Schnitzel. (Aiguillettes d'Oies.)

Von drey frisch gebratenen Gänsen (die sehr mürbe seyn müssen) werden die Brüste abgelöst, und der Länge nach auf halben Finger dünne Schnitten getheilt, so zwar, daß an einer jeden Schnitte ein schmaler Streifen Haut bleibe. Der während dieser Operation entquollene Saft wird in eine Casserole gethan, mit einem nußgroßen Stückchen Butter und eben so viel Glace aufgekocht, mit etwas weißem Pfeffer, und dem Saft einer halben Limonie gewürzt, und über die während der Zeit dressirten Pfaffenschnitzeln gegossen. Dieser Saft kann statt Limonie, mit Walnut-Catsup oder Essenz von wälschen Nüssen, gehoben werden *).

*) Deren Bereitung im 62. Abschnitt, unter den Schwämmen erscheint.

Von den Gansledern.

Einen nicht unbeträchtlichen Handlungsartikel geben die Gänseledern, mit denen uns Preßburg am meisten versieht. Eine schöne Gansleber kostet gewöhnlich so viel als eine ungefütterte Gans selbst, und dieß mit vollem Rechte, denn ihr Erzeugen ist ebenfalls kostspielig und fordert viele Wartung. Dagegen ist eine Gansleber ein wahrer Leckerbissen, und nichts kann ihr verglichen werden, wenn sie in einer kalten Pastete erscheint. Ob dieses schon der vortheilhafteste Gebrauch der Gansleber ist, so geben sie dennoch sehr köstliche warme Gerichte, die stets den ersten Rang behaupten.

Die Bereitung der Gansledern *) geschieht überhaupt auf dreyerley Weise. Die Bereitung auf trockenem Wege, wie bey den kalten Pasteten; am offenen Feuer, wie bey dem Schwingen; endlich mittelst der Presse durch das Dämpfen, welche Bereitungsweise die meisten Gerichte liefert; mit rund und nagelförmig geschnittenen Trüffeln gespickt, und über eine dünne Schicht solcher geschnittenen und in Butter passirten Trüffeln mit sehr corsirter pikanter Tunke erscheinen sie als gedämpft. So gedämpft und gespickt über einem Ragout-Godard gibt ein köstliches Gericht von sehr versprechendem Ansehen, eben so über einem Kranze von Kapaunen-Nocken mit Consommé u. dgl. m. Zu Gerichten, wo eigentlich nur Eine Leber über der Schüssel erscheint, muß selbe nothwendiger Weise von ungewöhnlicher Schönheit und Größe seyn. Die minder großen werden dann zu kalten Pasteten, Escalopen, und die unansehnlichsten zu Faschen verbraucht.

*) Die Gansledern dürfen nicht mürbe liegen, im Gegentheil bringt ein jeder Tag ihrem feinen Wesen Verlust, denn selbst im strengsten Winter, wo die Kälte eine jede Verwesung abhält, scheint selbe hier fortzuwirken, denn die, einige Zeit alt gewordene, Leber schrumpft über dem mäßigsten Feuer zusammen, entläßt das feinste Fett, wird unansehnlich und geschmacklos, oft selbst unangenehm schmeckend.

Digitized by Google

Gedämpfte Gansleber. (Foie d'Oie à la St. Cloud.)

Die zum Dämpfen gewählte schöne große Gansleber wird über der ganzen Oberfläche fingerbreit aus einander und daumentief mit Trüffeln, die halbfingerdick in der Form des Heiligennagels geschnitten sind, gespickt, so daß die Köpfchen nur herausstehen bleiben, dann ganz mit Speckplatten bedeckt, in eine Presse gethan, die nur mit einem Glas Madera-Wein genäßt worden ist. (S. Abschn. von den Einf.) Die Casserole wird dann gut bedeckt, in ein heißes Bad, das nur kaum bemerkbar kocht, zwey Stunden lang gestellt, und die Leber gedämpft. Nach einigem Abkühlen wird die Leber, die beynahe nichts von ihrer Größe verloren hat und fest geblieben ist, auf eine reine Serviette gelegt, um eine jede Flüssigkeit abzutrocknen, und so über eine Schicht nagelförmig geschnittenen und in Butter passirten Trüffeln (S. Abschn. von den Trüffeln), die dann ohne alles Fett mit corsirter pikanter Tunke vermengt sind, in einer schön bordirten Schüssel aufgetischt. (S. Abschn. von den Borduren.)

Gansleber mit Ragout-Godard. (Foie gras à la Godard.)

Die vorhergehende mit Trüffeln gespickte und gedämpfte Gansleber wird über einem reichen Ragout-Godard (S. Abschn. von dem Rag.), das in eine bordirte Schüssel, oder eine schön dressirte warme Pastete (S. Abschn. von warm. Paſtet. 2. Thl.) geschüttet ist, aufgetragen. Daß die Pastetenkrusten von schöner Form, das Ragout richtig behandelt, die Tunke kräftig und die Leber von schönem Ansehen sey, fordert der hohe Rang des Gerichtes.

Gansleber mit Trüffeln. (Foie gras aux Truffes.)

Die gespickte und gedämpfte Leber (S. d. vorherg.) kömmt über ein Bett von geschwungenen Trüffeln (S. Abschn. von den Trüffeln), die in eine schön bordirte Schüssel angerichtet sind.

Gansleber mit Kapaunen-Nocken. (Foie gras aux Quenelles de Volaille.)

Die gespickte und gedämpfte Leber (S. d. vorherg.) kommt über einen Kranz dressirter Kapaunen-Nocken mit Consommè (S. Abschn. von den Faschen, Anm. Kapaunen-Nocken). Die Nocken werden über eine bordirte Schüssel, mit Vorzug aber in einer Silbercasserole dressirt.

Escalope von Gansleber. (Escalope de Foie gras.)

Die Leber wird auf länglich runde halbfingerdicke Scheiben von der Größe einer kleinen Handfläche geschnitten, diese Scheiben, rund herum rein zugeschnitten, werden in eine mit frischer Butter bestrichene Schwungcasserole gereihet, leicht mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und mit rund geschnittenem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt. Einige Minuten vor dem Anrichten wird die Schwungcasserole über glühende Asche gestellt und von einem Augenblick zum andern leicht bewegt, so, bis die Wärme die Leber zur Hälfte durchdrungen hat, dann werden sie Stück für Stück umgewendet und wieder so lange über frisch glühender Asche gelassen. Dreyviertel der Butter und entquollenes Fett werden abgeseihet, statt dessen kommen anderthalb Schöpflöffel braune Tunke (S. Abschn. von den Tunken), die mit Glace stark gehoben zu einer Dicke der legirten Tunke eingekocht worden ist; mit dieser Tunke und Limoniensaft werden die Schnitten leicht durch einander geschwungen und zierlich angerichtet. Die Tunke wird dann noch einmahl durch ein reines Haartuch geseihet; über heller Gluth bis zur gehörigen Hitze gezogen, und somit die Leber begossen. Dieses feine Gericht muß mit der größten Umsicht behandelt werden, die Scheiben ungebrochen, von möglichst reinem Ansehen dressirt, und die Tunke vom feinsten Geschmacke bis zur angenehmen Kraft gehoben seyn. Diese Speise wird immer in einer bordirten Schüssel aufgetischt.

Digitized by Google

Escalope von Gansleber mit Trüffeln. (Escalope de Foie gras aux Truffes.)

Die vorhergehende Escalope wird bey der Bereitung mit schönen Scheiben Trüffeln ganz belegt (S. Abschn. von Schwämmen, die Trüffeln betreffend), endlich mit der Leber geschwungen, und im Geschmacke der vorhergehenden ganz gleich gehalten; der Beytritt der Trüffeln setzt viel Kraft bey der Tunke voraus, und daher muß zur Hebung des Ganzen mehr Glace als zu der vorhergehenden Escalope genommen werden. Bey dem Anrichten müssen die Trüffeln großen Effect thun, darum werden die schönsten Scheiben zurückbehalten, um dann über das Ganze einen schönen Kranz oder sonst eine Figur zu bilden.

Gansleber mit Oehl-Tunke. (Une Mayonnaise de Foie gras.)

Die ungespickten Ganslebern werden denen vorhergehenden gleich gedämpft und in ihrer Presse kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten werden selbe dann von allem Fette gereiniget, auf halbfingerdünne und wenigstens zwey Finger breite Scheiben geschnitten, rein parirt, und über eine Schüssel, die halbfingerhoch mit Aspic aufgegossen und schon gesulzt ist, aufdressirt, so zwar, daß es eine Pyramide bilde, die dann von oben und unten mit einer stark gesulzten Öhl-Tunke (S. Abschn. von den Butter-Tunken) begossen und maskirt wird. Rund herum wird die Schüssel mit Fleischsulz schön verziert.

Gansleber-Kuchen. (Pain de Foie gras.)

Die weniger ansehnlichen Gänselebern, ein Pfund ungefähr, werden fein zerrieben, mit drey Viertelpfund gut verkochter und fein gestoßener Semmel (S. Abschn. v. d. Faschen, gek. Semmel zu Faschen) und einem halben Pfund des feinsten gestoßenen Speckes vermengt, und auf's neue gestoßen; unter währendem Stoßen werden vier bis fünf Eyerdotter, nebst gehörigem Salz, weißem Pfeffer, zwey Eßlöffeln voll in Butter passirten feinen Gräupchen und halben Schöpflöffel dick eingekochter kräf-

Digitized by Google

tiger brauner Tunke (S. Abschn. von den Tunken) beygemischt, und nun alles durch ein feines Sieb gestrichen. In diese Fasche werden ein Schöpflöffel weichgekochte und auf kleine reine Würfel geschnittene Kalbseuter, eben so viel und so geschnittene gepöckelte Zungen und eben so viel, als beyde, Trüffeln vermengt. Dieses Amalgama wird dann in eine schickliche Form, die mit sehr dünnen Speckplatten gefüttert ist, gethan, mittelst eines leichten, aber anhaltenden Aufstoßens über eine Tafel, die mit ein Paar Tüchern belegt ist, glatt gereihet, die Luft herausgetrieben, damit keine Lücken bleiben, die Oberfläche mit Speck bedeckt, und nun im kochend heißen Bade, zwey bis dritthalb Stunden lang gedämpft. Das Wasser muß stets kochend heiß unterhalten werden, ob es gleich nicht merklich kochen darf. Die Form wird dann kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Kaltwerden wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, um den festgewordenen Kuchen durch's Umstürzen leicht heraus zu bekommen, der dann von allem Speck und Fette entblößt rein zugeschnitten wird. Der gereinigte Model wird einen starken Messerrücken hoch mit Aspic (S. Abschn. von den Brühen) begossen, und zum Sulzen gestellt; nach Erfolg dessen wird der Kuchen behuthsam darüber gestellt, die Höhlung des Models mit Aspic ausgefüllt, und auf's neue zum Sulzen gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model wieder einen Augenblick in's warme Wasser gehalten, so bis sich die Sulz loslöst, und nun wird der fertige Kuchen über eine Schüssel gestürzt, und der Rand der Schüssel mit Fleischsulz zierlich belegt.

Vier und dreyßigster Abschnitt.

Vom Auerhahn.

Der Auerhahn lebt im nördlichen Europa und Asien, und wird beynahe so groß wie ein calecutischer Hahn. Der Kopf ist

Digitized by Google

schwarz, Rücken und Hals auch schwarz, aber weiß gesprenkt; Brust, Bauch und Schwanz sind bläulich schwarz. Die etwas kleinere Henne ist gelb, braun und schwarz gefleckt.

Da sie außerordentlich scheu sind, so können sie selten geschossen werden, außer zur Falzzeit, wo sie sich unter den Bäumen herum tummeln, und (vorzüglich der Hahn) gleichsam weder hören noch sehen. Das Fleisch ist trocken und schwärzlich, und muß erst gebeitzt werden, ehe man es genießen kann. Dennoch wird es, der Seltenheit wegen, für ein fürstliches Essen gehalten. Sie werden à la Godard, à la Daube, oder als Galantine gegeben (S. Abschn. von Indian). Als feines Gehäcke, geblättertes oder durchgeschlagenes Fleisch, werden sie dem Repphuhn gleich behandelt. (S. Abschn. von dem Repphuhn).

Im Jahr 1815 sind bey den schönen Jagden Seiner Durchlaucht des Herrn Fürsten vom Schwarzenberg in der Herrschaft Wittingau in zwey Tagen fünf Auerhähne von seltener Schönheit geschossen worden.

Fünf und dreyßigster Abschnitt.

Vom Birkhuhn.

Zum Auerhühnergeschlechte gehörend. Der Hahn übertrifft an Größe einen Haushuhn; Hals, Brust und Rücken sind bläulich schwarz, die Flügel grau und weiß mit gelben Flecken. Die Henne ist n-r halb so groß und grau gesprenkelt. Das Birkhuhn lebt in den nördlichen bergigten Gegenden, besonders in England, Schottland, Schweden, Norwegen und der Schweiz, in Deutschland findet es sich sehr selten; es wählt Birken- und Erlenbrüche zum Aufenthalte, und nährt sich von den Knospen der Birken und Fichten, von allerley Beeren und auch von Getreidekörnern. In der Lebensart und den Sitten gleicht es dem Auerhahne. Ihr Fleisch wird in Betracht der Mürbe und des Wohlgeschmacks jenem vorgezogen. Die Bereitungsweise hat es, so wie der Auerhahn, mit dem Repphuhn, gemein.

Sechs und dreyßigster Abschnitt.

Vom Haselhuhn.

Man findet dieses Geflügel in dem mittlern Europa, und unter andern häufig in Böhmen, Schlesien und Franken, am zahlreichsten aber in Norwegen und Lappland. Es ist fast um die Hälfte größer als ein Repphuhn; die Farbe der Federn besteht aus einem Gemische von Aschgrau, Schwarz, Braun und Weiß. Die Schwungfedern sind grau, mit schwarzen Puncten und einer schwarzen Binde — die mittlern ausgenommen — besetzt; die Beine bis auf die Zehen sind befiedert. Der Hahn hat an der rostfarbigen Brust einen schwarzen Fleck, welcher dem Weibchen fehlt. Alles Übrige haben diese Vögel größten Theils mit den Birkhühnern gemein. Zwey von diesen verschiedenen Gattungen sind das weiße Haselhuhn (eigentlich Waldhuhn) und das Schneehuhn; jenes lebt im nördlichen Europa, und verirrt sich auch zuweilen nach Deutschland. Der Schnabel ist schwarz, die Augenbraunen sind scharlachroth, der Bauch und die mit haarförmigen Federn besetzten Beine weiß; eben so die Schwungfedern; die Schwanzfedern schwärzlich mit weißen Spitzen, die mittleren ganz weiß. Das Schneehuhn findet sich nicht nur in Norden, sondern auch auf den höchsten Gebirgen des südlichen Europa, und kommt ebenfalls zuweilen nach Deutschland. Die Beine sind bis auf die Fußsohlen mit wollähnlichen Haaren bedeckt; die Schäfte der sieben ersten Schwungfedern schwarz; von den vierzehn Schwanzfedern die äußersten schwarz, die mittleren aschgrau, schwarz gefleckt und mit weißen Spitzen. Im Sommer hat es eine graue Farbe. An Größe gleicht es einer Taube. Des wohlschmeckenden Fleisches wegen wird es sehr geschätzt. In Stockholm verkauft man Tausende auf dem Markte, und versendet sie in Fässern. Die Bereitungsweise haben sie mit den Repphühnern gemein. (S. Abschn. von dem Repphuhn).

Digitized by Google

Sieben und dreyßigster Abschnitt.

Von dem Krammetsvogel, oder der Roth- oder Weindrossel.

Der Krammetsvogel (gemeine oder Wachholderdrossel, Ziemer) ist etwas größer als ein Staar. Der obere Theil des Halses, der untere des Rückens und die Steißfedern sind aschgrau; die Schwungfedern schwarzgrau mit aschgraulich weißem Saume; der Schwanz schwärzlich. Ihre vornehmste Nahrung sind die Wachholderbeeren und Eberäschenbeeren, denen sie auf ihren Zügen nachgeht, denn sie ist, wie die meisten Gattungen ihres Geschlechts, ein Zugvogel. Das Fleisch derselben hat von dem Genusse der Wachholderbeeren einen delicaten Geschmack, daher werden sie häufig gefangen. Die Krammetsvögel sollen bey uns selten, in Rußland aber und andern nördlichen Ländern gewöhnlich brüten, und von da im Herbste zu uns kommen. Einige bleiben, wenn der Winter nicht zu streng ist und sie Nahrung finden, bis im März hier; die meisten aber verweilen nur etliche Wochen. Von uns ziehen sie dann weiter nach Frankreich, Italien, Griechenland und der Türkey, worauf sie endlich in ihre Heimath, in das nördliche Europa, zurückkehren, um da durch ihre Brut den Verlust zu ersetzen, den sie durch die Nachstellungen der Menschen unter Weges erlitten haben. Diese Wanderungen stellen sie alle Jahre an.

Die Rothdrossel oder Weindrossel findet sich im mildern Europa. Ihr Oberleib ist olivenbraun; ein weißgelblicher Streifen zieht sich von den Nasenlöchern bis weit hinter die Augen; die Seiten- und die untern Flügelfedern sind rostroth. Sie thut, besonders in Frankreich, in den Weinbergen großen Schaden, indem die Weinbeeren ihre liebste Nahrung sind. Von ihrer Stimme: »Zipp, zipp,« hat sie auch den Nahmen Zippe erhalten.

Ihr Fleisch weicht im Geschmacke von der Wachholderdrossel ab, ist aber ebenfalls sehr delicat. Bey dem Braten wird statt des Lorberblattes, Weinlaub um sie gelegt.

Digitized by Google

Gebratene Krammetsvögel. (Grives à la Broche.)

Den vorhergehenden Schnepfen gleich, abgefedert, flammirt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, werden sie an beyden Seiten mit Lorberblättern, über den ganzen Leib aber mit dünnen Speckplatten belegt, und endlich der Schnepfe gleich an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß gebunden und schnell an hellem Feuer gebraten, welches sechs bis acht Minuten dauern darf. Während des Bratens werden lange viereckige dünne Semmelschnitten über einem Rost darunter gestellt, um das kostbare Fett nebst dem Koth aufzufangen. Über ein Bett dieser Schnitten werden die Vögel aufgetischt.

Geröstete Krammetsvögel. (Grives passées au Lard.)

Dieses Gericht wird gewöhnlich als Braten aufgetischt, obgleich ihm diese Auszeichnung nicht zukömmt. Es werden auf zwölf Vögel vier Eßlöffeln fein rappirter Speck mit zwey Löffeln fein geschnittenen spanischen Zwiebeln bis zum Gelbwerden gehitzt; nach diesem Vorgange werden die Vögel hinzu gethan, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und über die Hälfte unter öfterem Schwingen geröstet, dann kommen vier Löffel voll feine weiße Semmelbröseln hinzu, und das Ganze wird nun so schnell fortgeröstet, bis die Semmelbröseln lichtbraun aussehen, dann werden die Vögel angerichtet, und die Semmelbröseln darüber gestreuet.

Sulz von Krammetsvögeln. (Gelée de Grives.)

Diese Sulz wird der Fasanensulz ganz ähnlich gemacht. (S. Abschn. von den Fasanen, Kupf. 4. Fig. 8.)

Krammetsvögel als Coteletten. (Côtelettes de Grives.)

Die Brüstchen der Vögel werden abgelöst (S. Abschn. von geschwungenen Repphühnerbrüstchen). In die Spitze eines jeden ein rein abgeschabtes Rippchen zur Hälfte hineingesteckt, welches die Rippe zu einer Cotelette bildet, die Brüstchen werden dann mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in drey Eyerdottern, die mit acht Loth zerlassener Butter zur Tunke verrührt sind, ge-

Digitized by Google

tunkt, und mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt. Bey dem Anrichten werden sie in einer mit Butter stark bestrichenen Schwung-Casserole eine an die andere gereihet und über starkem Feuer von beyden Seiten gebraten, und zierlich angerichtet mit einem Coteletten-safte aufgetischt (S. Abschn. von den Tunken). Diese Coteletten werden zwar selten als selbstständige Speise, öfters als verzierende Beyhülfe eines andern Gerichts gebraucht.

Krammetsvögel in Kruften. (Grives au Gratin.)

Ein recht liebliches Gericht geben diese so zubereiteten Vögel; ihr Äußeres ist ansprechend, und der Genuß mit einer angenehmen Arbeit verbunden; man muß sie aus der Kruste heben und zerschneiden (ohne der schwierigen Mühe, sie erst mühsam von den feinen Beinchen abzuklauben), die Fasche aus der Kruste herausholen, endlich die Kruste selbst genießen; alles Sachen, die während dem Genusse leicht beschäftigen, ohne zu ermüden. Ihre Bereitung ist von Stufe zu Stufe jener der Lerchen in Kruften gleich. (S. Abschn. von den Lerchen, Kupf. 4. Fig. 12.)

Acht und dreyßigster Abschnitt.

Von der Lerche.

Von den Gattungen dieses Geschlechts ist die Feld- oder Ackerlerche die bekannteste und nützlichste, daher wir uns auf ihre Beschreibung einschränken und die andern, z. B. die Wald- oder Heidelerche, die Haubenlerche, die Berglerche, die Wiesenlerche ꝛc. ꝛc. übergehen. Die Feldlerche hat schwarzbraune Schwanzfedern, wovon die mittelsten an der innern Seite mit einer rostbraunen, und an der äußern mit einer weißgrauen Einfassung bezeichnet sind, die beyden äußersten sind an der äußern und halben innern Seite weiß. Das Vaterland der Feldlerche erstreckt sich sehr weit und begreift fast alle Theile der alten Welt. Sie ist der einzige Vogel, der im senkrecht oder schraubenförmig aufsteigenden und dann wieder bald sinkenden, bald

Digitized by Google

fallenden Fluge seine Stimme hören läßt. Man sieht sie bloß auf Saatfeldern und Wiesen, nie auf Bäumen oder in Gehölzen, ausgenommen da, wo große leere Plätze in Wäldern sind. Da sie nach der Ernte sehr fett werden, und ihr Fleisch einen sehr zarten Geschmack hat, so stellt man ihnen um die Zeit häufig nach. Am gewöhnlichsten fängt man sie des Abends im Dunkeln mit Netzen, welche Art des Fangens das Lerchenstreichen heißt. In fruchtbaren Gegenden, die reich an den feineren Getreidesorten sind, werden sie in erstaunlicher Menge und von besonderer Güte angetroffen; die Leipziger Lerchen sind deßhalb weit und breit gerühmt. Man hat daselbst schon in einem Monathe fast eine halbe Million gefangen, wovon verschiedene drey bis vier Loth schwer gewesen sind. Sonderbar ist es aber, daß man oft in der einen Nacht lauter fette, und in der folgenden lauter magere bekommt.

Gebratene Lerchen. (Alouettes à la Broche.)

Gebraten werden sie wie die Krammetsvögel, nur werden diese nicht wie jene in Speck eingehüllt, sondern ein viereckiges Schnitzchen Speck zwischen einen jeden Vogel an ein dünnes Spießchen gesteckt, und dann bey starkem Feuer während des Bratens mit feinen Semmelbröseln, welche mit Salz und Concassé vermengt sind, mehrmahls bestäubt. Bey dem Anrichten werden Limonien beygesetzt. (S. Abschn. die Kunst zu braten).

Geröstete Lerchen. (Alouettes passées au Lard.)

Ganz den Krammetsvögeln gleich. (S. den vorhergehenden Abschnitt.)

Lerchen in Krusten. (Alouettes en Croustade.)

Die rein abgefederten und leicht flammirten Lerchen, wenigstens zwölf an der Zahl, werden über dem Rücken aufgeschnitten und behuthsam ausgelös't, welches der Galantine gleich geschieht (S. Abschn. von der Indian-Galantine), dann neben einander über die Tafel ausgebreitet und mit feinem Salz bestäubt. Sie werden nun Stück für Stück mit feiner Fasche (S. Ab-

Digitized by Google

schnitt von den feinen Faschen) (Gansleber-Fasche), der mit dem Fleisch von zwölf Lerchen vermehrt wird, gefüllt und in die erste natürliche Form gebracht, über eine Schüssel gereiht und bey Seite gesetzt.

Unterdessen werden aus weißem Brot kleine Kruften geschnitten, die, wenn sie gebacken und ausgehöhlt sind, die Vögel in sich fassen. Um das Aushöhlen gut möglich zu machen, werden sie vor dem Backen einen Messerrücken breit rundherum an dem Rande mit einem sehr scharfen Messer eingeschnitten, und dann heiß gebacken. Nach dem Aushöhlen bis zu einer dünnen Kruste wird der Boden zwey Messerrücken hoch mit der oben benannten Fasche bestrichen und die Vögel darüber gelegt, welche zur Hälfte über die Kruste vorragen; sie werden dann leicht mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit sehr dünnen Speckplatten bedeckt, und im übergekühlten Ofen eine halbe Stunde lang gebacken. Die Speckplatten werden nun abgenommen, die Vögel aus der Kruste gehoben, über die Fasche ein halber Eßlöffel sehr corsirte Tunke gegossen, die Vögel glasirt, wieder darüber gelegt und so über die gehörige Schüssel gereiht aufgetischt. Die Köpfchen werden als Zierde in den vorderen Theil gesteckt, so daß es ungefähr die Miene des Kupfers hat. (S. Kupfertaf. 4. Fig 12.)

Lerchen als Kirschen. (Alouettes en Cerises.)

Die, denen vorhergehenden gleich ausgelös'ten Lerchen werden mit Nadel und Zwirn rund herum aufgefaßt, mit feiner Fasche (S. ebendaselbst), in welches das Eingeweide (der Magen ausgenommen) sehr fein gehäckelt vermengt worden sind, gefüllet, der Faden wird dann angezogen und die Vögel so zu einer Form der Kirsche gebracht; in den zusammen gezogenen Theil wird ein abgeschabtes Beinchen des Biegels gesteckt, welches den Stängel bildet; sonach werden sie in eine mit Butter bestrichene Casserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener Butter begossen und mit rundem Papier bedeckt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie mit ober und unter der Casserole angebrachter Gluth gedünstet; wenn sie von der

Hitze durchdrungen sind, so werden sie aus der Butter über ein reines Tuch gelegt und abdressirt, wobey darauf zu sehen ist, daß die Stängel nicht abfallen, und nun werden sie in zierlicher Ordnung über eine bordirte Schüssel oder Kruste angerichtet und glasirt. In ihre Mitte kömmt eine mit Glace gehobene und mit Limoniensaft gesäuerte braune Tunke. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Escalope von Lerchen mit Trüffeln. (Escalope d'Alouettes aux Truffes.)

Nach dem Abfedern und Flammiren werden die Brüstchen der Lerchen abgelöst (S. Abschn. von den Repphühnern, geschwungene Repphühner) ohne aller Haut in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit abgeschälten auf zwey Messerrücken dünne Blättchen geschnittenen Trüffeln bestreut, mit Butter begossen und mit rundgeschnittenem Papier, das mit Butter bestrichen ist, bedeckt. Um eine Schüssel anständig voll zu machen, braucht man beyläufig acht Dutzend Lerchen und eben so viel Blättchen der Trüffeln; zwey sehr geschickte Hände brauchen hiezu fünf Stunden Zeit; es sey nicht gesagt um abzuschrecken, vielmehr um die Aufmerksamkeit dahin zu richten, daß diese Arbeit gehörig eingeleitet werden könne.

Aus dem Gerippe der Vögel wird eine Essenz (S. Abschn. von den Essenzen) gezogen, welche abgefettet, mit zwey Schöpflöffeln brauner Tunke (S. Abschn. von den Tunken) vermengt, über starkem Feuer wieder auf zwey Schöpflöffel eingekocht und durch ein Haartuch in eine Casserole gepreßt wird. Sie muß durchsichtig glänzend sich vom Löffel spinnen. Vor dem Anrichten wird sie im heißen Bade gewärmt. Bey dem Anrichten werden die Brüstchen über starkem Feuer geschwungen, so zwar, daß, wie der Saft häufig entquillt, durch die Hitze eben so schnell wieder gedämpft werde, denn hat einmahl derselbe überhand genommen, so daß die Brüstchen kochen, so ist das Gericht verdorben, die Brüstchen werden zähe und trocken, und die Sauce zersetzt. Nach diesem Vorgange des Schwingens, wel-

ches beyläufig vier Minuten dauern mag, wird die Butter abgeseihet, statt dieser die Sauce darüber gegossen, gut durcheinander geschwungen, und das Ganze mit Limonienſaft und Glace gehoben, in eine bordirte Schüſſel, oder beſſer in eine Kruſte, angerichtet (S. Abſchn. von den Kruſten, Kupfert. 9. Fig. 27, 28). Die noch einmahl abgeſeihete Sauce, welche durch Eſſenz, Trüffeln und Glace köſtlich nüancirt, durch Limonienſaft gehoben, dem feinſten Haut-Gout entſpricht, wird darüber gegoſſen. Als Attribut dieſes Gerichtes werden die Köpfchen um die Kruſte gelegt.

Lerchenbrüſtchen als Coteletten. (Filets d'Alouettes en Côtelettes.)

Werden ganz ſo wie jene der Krammetsvögel bereitet. (S. Abſchn. von den Krammetsvögeln.)

Lerchen mit Baſilienkräutchen. (Alouettes au Basilic.)

Die zu den Kruſten bereiteten Lerchen (S. die vorhergehenden) werden in eine mit Speckplatten gefütterte Caſſerole eine an die andere gereihet, ebenfalls mit Speckplatten belegt, mit etwas Preſſe (S. Abſchn. von den Einſäuerungen) begoſſen, und mit oben und unten angebrachter Gluth eine Viertelſtunde langſam gedämpft; ſie müſſen ſo viel als möglich ihre natürliche Form behalten, welches dann am ſicherſten geſchieht, wenn ſie über dem Rücken zugenäht werden; nach dem Abfetten über einem reinen Tuche, über welches man ſie aus der Preſſe heraus legt, werden ſie in eine bordirte Schüſſel zierlich aufgerichtet. Ein Schöpflöffel voll Conſommé wird mit der von den Gerippen gezogenen Eſſenz (S. Abſchn. von den Eſſenzen) vermengt, und ſchnell bis auf einen Schöpflöffel eingekocht, dann mit zwey Eßlöffel voll fein geſchnittenen und abgekochten Baſilienkräutchen vermengt, mit Limonienſaft gehoben, und als Tunke darüber gegoſſen.

Die Rothköpfel und andere Sorten kleiner Vögel werden den Lerchen ganz ähnlich in allen ihren Umſtaltungen zugerichtet.

Digitized by Google

Neun und dreyßigster Abschnitt.

Vom Ortolan.

Auch dieser Vogel ist als ein Leckerbissen auf den Tafeln der Reichen bekannt. Er gehört zu dem Geschlechte des Ammers, wird auch Gartenammer und Fettammer genannt.

Der Vogel hält sich in den wärmern Gegenden von Europa und Asien auf, und gehört zu den Zugvögeln. Man trifft ihn häufig in Gärten, daher der Nahme Ortolan (hortulana), in Weinbergen und auf besäeten Feldern an. Er liebt vorzüglich Hirse und Heidekorn, und wird davon außerordentlich fett. Dieses ihr Fett eignet sie vorzugsweise zum Braten, indem durch die Einwirkung der Hitze die übermäßige Menge desselben geschmolzen, das zurückbleibende aber sehr feinschmeckend wird. Die verschiedenen Bereitungen haben sie übrigens mit der Lerche und dem Krammetsvogel gemein.

Vierzigster Abschnitt.

Vom Indian (calecutischen Hahn).

Im Jahre 1550 sollen durch menschenfreundliche Veranstaltung eines Jesuiten die ersten von Amerika nach Europa gebracht worden seyn. Dieser Mann hat gegründete Rechte auf unsere Dankbarkeit, und durch einen schön gebratenen dampfenden Indian werden wir gewiß recht angenehm daran erinnert.

Gebratener Indian. (Dindonneau à la Broche.)

Die Ehre des Bratens wird bey diesem Geschlechte nur der lieben Jugend zugedacht, und so, ohne Putz und Schmuck, bloß mit einer Speckplatte als Ehrenmantel bedeckt, aufgetischt.

Ist man gezwungen aus Mangel an Jungen einen an das Mittelalter steigenden Indian zu nehmen, so muß dieser

Digitized by Google

nach längerem Mürbeliegen fein gespickt werden. (S. Abschn. von dem Spicken). Über die Mittelsjahre darf es keinem mehr einfallen, sich so hervor gesucht zu sehen. Ihr Geschick ist dann höchstens gedämpft zu werden.

Nach dem Aufmachen, und über blauer Kohlenflamme leichtem Flammiren, werden der Hals, die Flügel und die Klauen abgehauen, das Brustbein gebrochen, dann von außen und innen mit feinem Salz bestäubt; die Biegel unter die Brust zwingend, wird dem Vogel eine Bratdressur (S. Abschnitt von den Dressuren) gegeben; endlich mit einer schönen zwey Messerrücken dicken Speckplatte belegt, mit Bindfaden überbunden, an den Spieß gesteckt, mit Papier verhüllt, und so eine Stunde gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Garbraten wird der Überwurf von Papier abgenommen, und das Feuer hell gemacht, um dem Braten nun eine gehörige schöne Farbe geben zu können, welcher endlich über ein Bett von Brunnenkresse, der mit Salz und starkem Essig besprengt ist, gelegt und aufgetischt wird. (S. Abschn. Kunst zu braten.)

Indian mit Trüffeln. (Dindon aux Truffes, ou à la Perigord.)

Der zu seiner schönsten Größe gediehene Indian, gut genährt, mithin auch fett, wird nach dem leichten Flammiren bey der Brust aufgemacht (S. Abschn. vom Huhn, die Art das Geflügel aufzumachen, betreffend), das Brustbein gespalten, um den großen Magen sammt dem übrigen Eingeweide ohne Beschädigung heraus zu bringen; der Hals wird zwischen den Flügeln, die Haut hingegen erst bey dem Roßhaarbüschchen abgeschnitten, diese dann von dem Aufschnitte am Rücken an rund herum mit einer Nadel und Bindfaden aufgefaßt, und indessen ungebunden gelassen. Nach erhaltener Dampfdressur (S. Abschn. von den Dressuren) wird dieser Indian mit Trüffeln gefüllt (S. weiter unten), so daß das Ganze eine schöne volle Form bekommt, wozu der volle gefüllte sogenannte Kropf vieles beyträgt. Die Dressuren werden dann erst nach dem Anfüllen mit

Digitized by Google

den Trüffeln angezogen und gebunden, so auch die Öffnung bey dem Steiß zugenäht. Nach diesem Vorgange bleibt der Indian drey bis vier Wochen an einem kalten trockenen Orte liegen, mit der unerläßlichen Bedingniß, daß man ihn einen jeden Tag auf eine andere Seite wende. An dem zum Braten bestimmten Tage wird dieser sehr mürbe gelegene, mit dem Aroma der Trüffeln durchdrungene Indian an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß angebunden, mit dünnen Speckplatten belegt, mit vier Bogen Papier, welches mit Butter bestrichen ist, überbunden, und so zwey Stunden an starker Gluth langsam gebraten, dann abgebunden, rein aus dem Papier und Speck genommen, abdressirt, abgefettet, und über ein Bett von Trüffeln in einer Sauce (S. Abschn. von den Tunken, Trüffeltunke) auf einer langen bordirten Schüssel aufgetischt.

Die Trüffeln, fünf bis sechs Pfund, nachdem der Indian groß ist, werden geschält, dann rein und rund zugeschnitten, in einem halben Pfund Butter und einem Pfund des reinsten rappirten Specks fünf Minuten lang über starkem Feuer geschwungen. Unter währendem Passiren kommen acht Eßlöffel voll feines Kräutchen (S. Abschn. von dem feinen Kräutchen), welches mit vier Löffel fein gehäckelten Trüffeln vermehrt worden ist, hinzu. Das Ganze wird gehörig mit Salz und Concassé, zwey pulverisirten Lorberblättern, einem Sträußchen Thymian und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, nach dem Abdünsten werden diese Trüffeln kalt gestellt, und erst nach dem erfolgten Sulzen in den bereiteten Indian gefüllet. Man spricht oft und gerne von solch einem Indian. Widerholt und gelungen gegeben, zeigt derselbe von gutem Tone, und verschafft der Küche Credit.

Leider daß bey dem immer hohen Preise der Trüffeln dieß köstliche Gericht nicht nach Wunsch oft genug aufgetischt werden kann. Solch ein Indian hat das mit den großen Geistern gemein, daß man sich ihrer nur selten erfreuen kann.

Digitized by Google

Indian mit dem Ragout-Godard. (Dindon à la Godard.)

Der zum Dämpfen dreſſirte Indian (S. Abſchn. von den Dreſſuren), deſſen Bruſt etwas länger über die Flamme gehalten worden iſt, damit die Haut ſich mehr zuſammenziehe, um dadurch dem Spicken geeigneter zu ſeyn, wird endlich fein geſpickt (S. Abſchn. von dem feinen Spicken), dann in eine angemeſſene Caſſerole, welche mit Speckplatten gefüttert iſt, gethan, bis unter die Bruſt an das Geſpickte mit einer Preſſe (S. Abſchn. von den Einſäuerungen) genäßt, mit doppeltem mit Butter beſtrichenem Papier überlegt, und mit oben und unten angebrachter Gluth ungefähr eine Stunde lang gedämpft; das Papier wird alsdann abgenommen, die Gluth auf dem Deckel verſtärkt, das Geſpickte ein Paar Mahl glaſirt, bis es eine ſchöne röthlich gelbe Farbe angenommen hat, die Dreſſuren behuthſam herausgezogen, und nun recht behaglich auf eine vom Ragout-Godard (S. Abſchn. von dem Ragout), welches ſtark mit Trüffeln gehalten iſt, gemachtes Bett einer ſchön bordirten Schüſſel gelegt und aufgetiſcht.

Eine Galantine von Indian, oder geſulzter Indian. (Dindon en Galantine.)

Ein ſchöner großer, rein flammirter und geſäuberter Indian wird über dem Rücken aufgeſchnitten, mit ſcharfem Meſſer das Gerippe aus dem Fleiſche gelöſ't, und zwar mit ſo vieler Behuthſamkeit, daß die Haut an keinem Orte durchſchnitten werde. Um dieſe Operation möglichſt zu erleichtern, kann ſie theilweiſe geſchehen, ſo erſt das Gerippe, dann die Biegel und endlich die Flügel. Die Füße werden über dem Knie abgehauen, und nach dem Auslöſen der Beine die Schenkel in den Körper gezogen. Die Flügel werden nur bis zum erſten Gliede ausgelöſ't, das übrige ebenfalls abgenommen. Der ganze Indian dann über die Tafel gebreitet, und möglichſt gleich geglättet, nähmlich die erhöhten Theile des Fleiſches flach herabgeſchnitten, und die Vertiefungen, wo wenig oder gar kein Fleiſch iſt, damit ausgefüllet, damit das Ganze flach und überall gleich

Digitized by Google

dick werde. Es wird nun die ganze Platte mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und halbfingerdick mit kalter Pastetenfasche (S. Abschn. von der Fasche) bestrichen. Über diese Lage von Fasche kommen fingerdick und fingerlang geschnittene Speckschnitten, eben so viel gepöckelte und weich gekochte Zungen, beyläufig so viel und so geschnittene Trüffeln, alles zusammen mit feinem Salz, Concassé und fein gestoßenen Lorberblättern stark gewürzt, in gewisse Ordnung gelegt, wieder mit der Fasche bestrichen, und dieses so oft wiederholt, bis die Hülle voll genug ist, damit bey dem Zusammenbiegen die äußersten Enden sich berühren können. Es wird nun der Aufschnitt über den ganzen Rücken wieder zusammengenäht, und der Indian so viel wie möglich in die natürliche Form gebracht, und mit der Dampfdressur belegt. Die Brust wird mit Limoniensaft bespült, die ganze Galantine mit Speckplatten belegt, und in ein Tuch (die beste Form immer beybehaltend) fest eingebunden, in eine mit Speck und Schneidschinken gefütterte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Kalbfleisch, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln belegt, mit Salz, Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Lorberblättern, einem kleinen Gliedchen Knoblauch gewürzt, mit der Hälfte weißem Wein und eben so viel fetter Brühe begossen, und so langsam mit oben und unten angebrachter Gluth zwey bis drey Stunden lang gedämpft. Man sondirt das Garkochen mit einer Dressirnadel, mit welcher man mit einem leichten Druck die Galantine durchsticht. Allein solche Versuche müssen oft wiederholt werden, um den feinen Tact sich eigen zu machen, und ein richtiges Urtheil fällen zu können.

In diesem ihren Sude wird die Galantine über Nacht an einen kühlen Ort gestellt, des andern Tages wird sie behuthsam herausgehoben, aufgebunden, die Speckplatten abgelöst, das gestockte Fett abgetrocknet, dann mit lau gemachter Glace glasirt, und mit fein gehäckelter Aspic bestreuet, sonach auf die Schüssel gelegt, und erst zierlich mit Aspic (S. Abschn. von den Brühen, Fleischsulz) ausgelegt, der leere Raum der Schüssel wird mit gehäckelter Aspic bedeckt, und der Rand mit Aspic ver-

Digitized by Google

ziert. Bey größern Tafeln und Buffets werden die Galantinen über schöne Sockeln (S. Abschn. von den Aufsätzen von Fett, Kupfertaf. 12 und 13) gestellt, und dann angemessen verziert.

Gedämpfter Indian. (Dindon en Doube.)

Die Indiane von gewissem Alter werden gedämpft, und unterliegen folgender Behandlungsart. Um ihr trocken gewordenes Fleisch zu corrigiren, müssen ihre Brüste nach dem Abflammiren, Aufmachen und reinen Abklauben der Stiften mit fingerdickem Speck, welcher mit Salz, Pfeffer und gestoßenem Lorberblatt stark gewürzt ist, daumbreit aus einander der Länge nach durchzogen werden, dann mit der Dampfdressur gebunden (S. Abschn. von der Dressur), in ein reines Tuch eingebunden, in eine mit Speckplatten belegte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Schneidschinken, Kalbfleisch, Zwiebeln, gelben Rüben und Petersilienwurzeln belegt, mit Lorberblättern, Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Ingwer gewürzt, mit der Hälfte fetter Brühe und eben so viel weißem Wein genäßt, doppelt mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, und so mit oben und unten angebrachter Gluth beyläufig zwey Stunden langsam gedämpft werden. Vom Feuer gesetzt, bleibt der Indian eine Weile im Sude stehen, hernach wird derselbe erst herausgenommen, aufgebunden, abdressirt, und reinlich ohne Saft und Fett auf die Schüssel gethan. Darunter kommt etwas Consommé (S. Abschnitt von den Brühen), oder auch eine braune Tunke. (S. Abschnitt von den Tunken.)

Indian auf englische Art. (Dindon à l'Anglaise.)

Der Indian wird flammirt, von seinen Stiften abgeklaubt, dann aufgemacht, zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. von der Dressur), und dem Schöpsenschlegel gleich im Wasser abgekocht (S. Abschn. von den Schöpsen). Nur muß berücksichtigt werden, daß der Indian nicht immer so lange zu kochen braucht, folglich die Ingredienzen früher beygegeben werden müssen.

Bey dem Anrichten muß besonders darauf gesehen werden,

Digitized by Google

daß das Ganze ein ungezwungenes elegantes Ansehen bekomme, welches nur durch eine unscheinbare Symmetrie in der Lage der Gemüse erhalten werden kann, wenn eins das andere zu einem schönen Ganzen hebt. Eine gesäuerte Butter-Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. von den Tunken. Kupfertafel 3, Figur 10.)

Heißabgesottene Indianflügel. (Ailerons de Dindon au gros Sel.)

Sechszehn Flügel von mittelstarken Indianen werden nach ihrem Flammiren und Abklauben in dem dicken Ende ausgelöst, das Fleisch wird nähmlich von den Beinchen behuthsam losgemacht, heruntergeschoben, und diese an der Spielung mit dem andern Knochen abgelöst, so zwar, daß die Flügel, in ihre erste natürliche Lage gerichtet, keine Beschädigung von außen bemerken lassen. Sie werden in eine leicht mit Butter bestrichene Casserole zusammen gelegt, mit Limoniensaft bespritzt, mit einem Bouquet Bertram und Lorberblättern und einer spanischen Zwiebel, welche mit sechs Gewürznelken gespickt ist, belegt, ein wenig gesalzen, mit zwey Schöpflöffeln weißem Wein und eben so viel Hühnerbrühe und einem Kaffehbecher voll starkem Bertramessig begossen, zugedeckt und schnell gekocht, so daß bey ihrem Weichwerden der Saft auf einen Löffel eingekocht ist. Sie werden zierlich angerichtet, mit diesem ihrem Safte begossen nnd sogleich aufgetischt. Auch hier gilt die Regel, wie bey dem Dämpfen einer jeden Sache, daß das Fleisch nicht gleich aus dem Sude genommen werde, weil es sonst zu schnell trocken und dann braun wird.

Indianflügel mit braunen Rüben. (Ailerons de Dindon en Haricots.)

Die zu dem vorhergehenden Gerichte bereiteten Flügel werden zwischen zwey Speckplatten in einer Presse (S. Abschnitt von den Einf.) weich gekocht. Auf sechszehn Flügel werden ungefähr eine Maaß olivenförmig geschnittene weiße Rüben (in Ermanglung dieser Kohlrüben) in geklärter Butter gold-

Digitized by Google

gelb hebacken, über einem Tuche etwas abgefettet, dann in eine Casserole gethan, mit zwey Schöpflöffeln brauner Tunke (S. Abschn. von den Tunken) und einem Löffel Consommé genäßt, mit Salz, Concassé und Zucker gewürzt, und vorerst langsam gekocht, um das Aufsteigen des Fettes zu befördern und abzunehmen, dann an starkem Feuer bis auf ungefähr anderthalb Löffel Sauce eingekocht. Während dieser Zeit müssen die Rüben weich seyn, und so mit dieser etwas verdickten Sauce, eines sehr angenehmen Geschmackes, sich vom Löffel spinnend, durchsichtig, hellbrauner Farbe, über die zierlich auf einer bordirten Schüssel aufgerichteten Flügel gegossen.

Indianflügel mit weißen Rüben. (Ailerons de Dindon en Haricots Vierges.)

Die Flügel werden den vorhergehenden gleich behandelt. Die Rüben werden in Butter mit Würze von Salz, Concassé und Zucker sehr langsam unter öfterem Schwingen weich gedünstet, die Butter dann abgeseihet, die Rüben mit zwey Schöpflöffeln Beschamelle (S. Abschn. von den Tunken), welche mit Glace gehoben ist, begossen, leicht durch einander geschwungen und über die angerichteten Flügel gethan. Bey dem Dünsten der weißen oder Zuckerrüben wird große Sorgfalt erfordert; die Gluth muß so schwach untergeschürt und immer so aufgefrischt werden, daß dieselben immer fort dünsten, und dennoch an keiner Seite gelb oder gar grau geröstet werden, bis sie vollkommen weich abgefettet, und die Beschamelle gegeben werden können.

Indianflügel mit breit gekraustem Salat. (Ailerons de Dindon à la Chicorée.)

Die rein flammirten Flügel werden zwischen zwey Speckplatten weich gekocht (S. die vorhergeh.), nach ihrem Auskühlen dann abgetrocknet, mit einer Aufleg-Tunke bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, dann in zerlassene Butter getunkt, und wieder mit obigen Bröseln aufgelegt, endlich auf einem

Digitized by Google

Roste über starker Gluth schnell abgebraten, und so zierlich rund laufend angerichtet, in ihre Mitte kommt breit gekrauster Salat. (S. Abschn. von den Pflanzen)

Eingemachte gebackene Indianflügel. (Ailerons de Dindon à la Dauphin.)

Die flammirten, rein ausgelös'ten und abgeklaubten Flügel (S. die vorhergehenden) werden in ungefähr acht Loth Butter eine halbe Stunde gedünstet, dann mit drey Schöpflöffeln weißer Tunke (S. Abschn. von den Tunken) genäßt, mit einer spanischen Zwiebel und einem Bouquet belegt, mit Salz und Concasse gewürzt und langsam weich gekocht. Nach einer Viertelstunde des Abkühlens werden sie aus der Tunke über eine Porzellenschüssel gelegt, die Sauce erst langsam aufgekocht, abgefettet, dann bis auf anderthalb Schöpflöffel eingekocht, mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden, über die Flügel durch ein Haartuch gepreßt, und so kalt gestellt, wenn sie ganz ausgekühlet, und die Tunke gesulzt ist, so werden sie kurz vor dem Anrichten noch einmahl mit ihrer Sauce gleich dick bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, in abgeschlagene etwas gesalzene Eyer getunkt, und nochmahls mit Bröseln aufgelegt, dann in sehr heißem Schmalz gebacken, und über eine Schüssel aufgehäuft angerichtet; obenauf kommt eine Hand voll gebackene grüne Petersilie.

Gepracktes Indianfleisch. (Blanquette de Dindon.)

Dieß und die folgenden Gerichte werden von dem übrig gebliebenen Braten gemacht, und gehören unter die Entrées du Dessert.

Die abgelös'ten Brüstchen werden ohne alle Haut auf daumdicke Schnitten, dünn über den Faden auf messerrückendünne Scheibchen geschnitten, etwas flach gepracht, rein zugeschnitten und in eine Saucecasserole mit der Hälfte so viel in Butter passirte Champignons (S. Abschn. von den Ingred.) gethan, mit legierter Tunke (S. Abschn. von den Tunken) genugsam begossen, mit Glace, Limoniensaft und etwas Concassé gehoben, leicht durcheinander geschwungen und in eine Kruste (S. Abschn. v. d.

Digitized by Google

Kruſten. Kupfertaf. 9. Fig. 27, 28.) oder eine Butterpaſtete (S. Abſchn. von dem Butterteig. 2. Th.) angerichtet. In einem heißen Bade wird dieſes Gericht gewärmt, welches jedoch nicht über eine halbe Stunde dauern darf, weil es ſonſt einen unangenehmen aufgewärmten Geſchmack annimmt. Durch den Beytritt der Trüffeln erhält dieſes Gericht einen hohen Werth, ſowohl an Geſchmack, als an Anſehen, dann aber bleiben die Champignons ganz weg.

Geblätterte Indianbrüſte mit breit gekraustem Salat. (Emincée de Dindon à la Chicorée.)

Die zu dem vorhergehenden Gerichte abgelöſ'ten Brüſte werden auf fingerdünne Schnitten, dann papierdünne über den Faden blätterig geſchnitten, mit eben ſo viel breitgekraustem Salat (S. Abſchn. von den Pflanzen), zu welchem etwas mehr Beſchamelle genommen worden iſt, durch ein leichtes Schwingen vermengt, in eine Bordur von Butterteig oder in einer Kruſte angerichtet. (S. Kupfertaf. 9. Fig. 27, 28.)

Geblättertes Indianfleiſch mit Trüffeln. (Emincée de Dindon aux Truffes.)

Das Fleiſch wird jenem vorhergehenden gepracktẹn Indianfleiſche gleich vorgerichtet. Die Trüffeln werden etwas dicker in der Tunke gehalten (S. Abſchn. von den Tunken mit Trüffeln), und dann mit eben ſo viel Fleiſche mittelſt eines leichten Schwingens vermengt.

Croquetten von Indianbrüſten. (Croquets de Dindon.)

Gehäcke von Indian. (Hachis de Dindon à la Reine.)

und andere mehr werden jenen der Hühner gleich bereitet. (S. Abſchn. von dem Huhn.)

Indian-Biegel. (Cuisses de Dindon, Sauce Robert.)

Die vom Braten erſparten Biegel werden meſſerrückentief und eben ſo breit aus einander über ihre Haut eingeſchnitten, mit feinem Salz und Concassé beſtäubt und auf ſtiller Gluth

Digitized by Google

auf dem Roste gebraten, mit kräftiger pikanter Tunke (S. Abschnitt von den Tunken) oder einer Zwiebeltunke (S. Abschn. v. d. Tunken), oder auch kalter grüner Senftunke (S. Abschn. v. d. Tunken) gegeben.

Fasche-Nocken vom Indian. (Quenelles de Dindon.)

Ganz so wie die vom Kapaun. (S. Abschn. v. d. Faschen.)

Ein und vierzigster Abschnitt.

Von dem Huhn.

Unser gemeines Huhn stammt aus Ostindien, wo es noch jetzt wild gefunden wird; es hat sich aber fast über die ganze Erde verbreitet. Man erkennt die zu diesem Geschlechte gehörigen Vögel an dem fleischigen Kamm auf der Stirne, an den nackten Ohren, an den doppelten Kehllappen, und an dem in die Höhe gebogenen zusammengedrückten Schwanz.

Alles Gute, was man von einem jeden der Kochkunst zu Gebothe stehenden Thierchen sagen kann, gilt mit mehr Recht dem Huhn. Es fordert so wenig Pflege, vermehrt sich so schnell, braucht wenig Unterhalt, und seine Erzeugung nährt uns so angenehm; es stirbt endlich, um unser Leben wohlthätig zu fristen. Ein jedes Gericht braucht eine gewisse Zeit, ein gewisses Zusammenstellen, Zusammenwirken der Andern, um seinen Zweck vollkommen zu erreichen. Das Huhn hingegen kömmt zu jeder Zeit unter allen Umständen, unter allen Umstaltungen immer willkommen, und kann folglich als Stützpunct unserer Kunst betrachtet werden. Man hat sich auf ihre Vervollkommung verlegt, und so ist die Art, sie zu füttern, ein sehr gutes Gewerbe geworden. Sie werden in folgende Classen eingetheilt: das junge Hühnchen, der Hahn als Junggeselle, der Kapaun, das erwachsene Huhn, die geschoppte und die alte Henne. Wie allgemein und mit welchem Recht sind die jungen Hühnchen gefüllt, und dann auch gebacken, nicht bekannt und geliebt? Wien gilt im

Digitized by Google

Auslande für den Ort, wo man diese zwey Gerichte am vorzüglichsten bereitet. Der Hahn, der zur Vermehrung noch nichts beygetragen hat, ist sehr schmackhaft und kräftiger Nahrung. Der Kapaun, in seiner Jugend durch die Beschneidung zum Fettwerden geeignet, gibt uns manch schönes schmackhaftes Gericht. Das völlig erwachsene Huhn läßt sich zu allem gebrauchen; nicht so die geschoppte Henne, die man, um ihr ein hinlängliches Phlegma gegen allen Liebreitz zu verschaffen, beschneidet. Sie läßt sich dann sehr bald zu einem Embonpoint bringen, welcher erstaunt, und das lüsterne Auge anzieht; ihrer Schönheit und der höhern Absichten bewußt, läßt sie sich nur als ein Broten willig gebrauchen, und das mit so viel Erfolg, daß sie von den Verständigern ja nicht anders gewünscht wird. Die alte Henne, aller Ehren beraubt, wird in den Topf gethan, um unsere Brühe kräftiger zu machen.

Hühnchen mit warmem Aspic. (Poulets à la Reine.)

In der Größe einer erwachsenen Taube, werden die Hühnchen flammirt, rein abgeklaubt, an dem Halse aufgemacht, dann mit Butter, welche mit Salz und ein wenig Concassé abgearbeitet ist, voll gefüllt und zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. v. d. Dressuren), welches mit Bedacht und mit geschickter Hand geschehen muß, damit durch das Anschmiegen der Füße an den Leib, das Brüstchen, hoch und voll, die angenehmste Form zeige. Sie werden sonach mit Limoniensaft bespült, in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, und ebenfalls mit Speckplatten belegt. Zwanzig Minuten vor dem Anrichten werden sie mit siedender Presse (S. Abschn. von den Einf.) begossen, und fünfzehn bis zwanzig Minuten mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft, dann vom Feuer gesetzt, und nach zwey Minuten, während welcher Zeit sie in der Presse etwas abkühlen, um nicht von der Luft zu schnell abgetrocknet zu werden, welches ihrem schönen Ansehen nachtheilig ist, auf ein reines Tuch gelegt, damit die Presse rein abfließe, die Dressur wird behuthsam herausgezogen, und die Hühner über eine bordirte Schüssel

Digitized by Google

angerichtet; darunter kommt mit Glace verstärkte warme Aspic. (S. Abschn. v. d. Brühen), Fleischsulz). Sie lassen sich

Mit geschwungenen Trüffeln,

(S. Abschn. von den Trüffeln) (Poulets aux Truffes),

Mit geschwungenen Champignons,

(S. Abschnitt von Champignons) (Poulets aux Champignons),

Mit braunem Ragout.

(S. Abschn. von Ragout) Poulets á la Financière),

und dergleichen, vollkommen gut geben. Diese Unterlagen werden dann jedes Mahl über dem Speisezettel vorgezeichnet.

Hühnchen mit Bertram. (Petits poulets à l'Estragon.)

Ganz so wie die vorhergehenden werden diese Hühnchen bereitet. In das darunter kommende Aspic kommen ein Eßlöffel voll in verschrobenem Viereck geschnittene Bertramsblätter, welche einen Augenblick in gesalzener Brühe abgekocht worden sind.

Eben auf obige Art bereitete Hühnchen (nur etwas erwachsener) mit schön rother Paradiesäpfeltunke, erhalten die Benennung á l'Ivoire, oder elfenbeinweiß.

Hühnchen auf pohlnische Art. (Petits poulets à la Polonaise.)

Die Hühnchen à la Reine werden anstatt der Butter mit Brey gefüllt (S. weiter unten), in eine schöne Form gepreßt und dressirt (S. Abschn. von den Dressuren, Dampfdressur), dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speckplatten belegt, mit einer Presse genäßt (S. Abschn. von Einsäuerungen) und beyläufig zwanzig Minuten mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft. Die sehr rein geputzten Därmchen der Hühner werden (zwar mit vieler Mühe) mit eben dem Brey gefüllt, im Augenblicke des Anrichtens leicht abgebraten, und die Hühnchen damit rund herum zierlich belegt; darunter kommt etwas klares Aspic.

Digitized by Google

Das Koch ist ein in fetter Brühe mit fein geschnittenem Mark, mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer gewürzt, gekochter Hirsenbrey. Auf eine Viertelmaaß des rein geklaubten und ausgewaschenen Breyes wird ungefähr vier Mahl so viel fette Brühe gegossen, gut zugedeckt, mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gekocht; er ziehet alle die Brühe in sich, schwillt sehr an, und bildet einen leicht zusammenhaltenden Kuchen. Ganz kalt wird er in die Hühnchen gefüllt.

Hühnchen in trockener Presse. (Petits Poulets en Entrée de Broche.)

Die kleinen leicht flammirten und rein abgeklaubten Hühnchen werden zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. von den Dressuren), dann anstatt in eine Casserole wie die vorhergehenden, werden diese an ein dünnes Spießchen gesteckt, mit einer trockenen Presse (S. Abschn. von der Presse), welche fingerhoch auf Speckplatten gestreuet ist, belegt, mit drey Bogen Papier, welche mit Butter bestrichen sind, überwunden, und mit Spagat überbunden, endlich eine halbe Stunde vor dem Anrichten an einen grossen Spieß gebunden und schnell gebraten, dann aus dem Papier, Speck und der Murpois genommen, aufdressirt und angerichtet, darunter kommt ein mit etwas Salz und weißem Pfeffer gehobenes Consommé. (S. Abschn. von Consommé.)

Hühnchen auf holländische Art. (Poulets à la Hollandaise.)

Die zu dem vorhergehenden Gericht dressirten und in der kurzen Presse gebratenen drey Stück Hühner werden mit einer grünen Tunke aufgetischt. Diese Tunke ist eine stark eingekochte weiße Einmachtunke, mit Spinat grün gefärbt. (S. 2. Th. Spinatgrün betreffend.) Der Spinattopf wird mit halben eygroßen Stückchen Butter zu einem Teig abgearbeitet und in die kochende Tunke gethan, mit dem Anrichtlöffel erst abgeschlagen, dann durchs Ziehen oder Aufgießen genau vermengt, gehörig gesalzen, und mit etwas weißem Pfeffer und Limoniensaft angenehm gehoben.

Digitized by Google

Hühnchen mit Nudeln. (Petits Poulets aux Nouilles.)

Die vorhergehenden mit einer Taubendressur versehenen Hühnchen (S. Abschn. von Dressuren) werden mit weißer Tunke begossen (S. Abschn. von den Tunken), mit Salz und Concassé gewürzt, eine halbe Stunde vor dem Anrichten über mittelstarker Gluth langsam weich gekocht; die Tunke wird dann durch ein Haartuch in eine andere Casserole geseihet, mit einer Liaison von vier Eyerdottern legiert, und so mit Glace und Concassé gehoben, einen Theil über die Hühnchen, der andere in eine Sauce-Casserole gepreßt. Bey dem Anrichten selbst kommen zwey Schöpflöffel in der Brühe eine Minute lang abgekochte gestutzte Nudeln (S. Abschn. von Eyerteig, 2. Th.), nachdem sie mit der Sauce durch einander geschwungen sind, so werden sie über die Hühnchen gegossen. Diese Manier ist die allgemeine. Es wäre aber besser, die Hühnchen in der Presse (S. Abschn. von den Einsäuerungen) weich kochen zu lassen, die abgekochten Nudeln mit einer mit Consommé verdünnten legierten Tunke (S. Abschnitt von den Tunken) vermengen und über selbe gethan; das Gericht bekommt ein weit schöneres Ansehen, auch der Geschmack wird dadurch feiner erhalten.

Hühnchen mit Sardellen. (Poulets à la Cracovie.)

Kleine Hühnchen, die die Dampfdressur erhalten haben (S. Abschn. von den Dressuren), werden ganz so mit Sardellen gespickt, wie man mit feinem Speck zu spicken pflegt (S. Abschnitt vom Spicken), dann in einer Presse weich gekocht (S. Abschn. von der Presse) und mit einer kräftigen Sardellentunke aufgetischt (S. Abschn. von den Tunken). Daß die Sardellen frisch, dem Speck ähnlich geschnitten, das Ganze zierlich und schön gehalten werden muß, versteht sich ohnehin.

Gesulzte Hühnchen. (Petits Poulets à la Gelée.)

Die Hühnchen werden halb gewachsen und sehr fett gebraucht, und so wie die gesulzte Poularde mit Fleischsulz (à la belle vue) behandelt. (S. Abschn. von dem Pularde.)

Digitized by Google

Am Rost gebratene Hühnchen. (Petits Poulets à la Villeroy.)

Die halbgewachsenen Hühnchen werden, nachdem sie flammirt, abgeklaubt und aufgemacht sind (S. die vorhergehenden), in der Mitte von einander geschnitten, das Rücken- und Brustbein herausgelöst, die Füße dann unter dem Knie abgehauen, die Knie über ihrer Scheibe abgebrochen, das Fleisch an den Beinchen etwas zurückgeschoben und das nun entblößte Rohrbeinchen in die, unter den Biegel gemachten Einschnitte gesteckt, das Ganze dann gleich und flach gepracht, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und in eine mit Butter bestrichene Casserole gethan, endlich mit Butter begossen, und ungefähr eine Viertelstunde über mittelstarkem Windofen geschwungen. Nach einigem Abkühlen in obiger Butter werden die Hühnchen auf eine Schüssel gelegt, und nach gänzlichem Erkalten mit der Auflegtunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, in die nähmlichen Butter, in welcher sie geschwungen worden sind, eingetunkt, und wieder mit Bröseln aufgelegt; dann über einem Rost, der mit einem mit Butter bestrichenem Bogen Papier belegt ist, gereihet, und von beyden Seiten bis zur schönsten Farbe gebraten. Sie werden von Einigen, über einer Unterlage von feiner Fasche, von Andern aber mit Consommé aufgetischt. Der Gratin oder die Unterlage von feiner Fasche wird von den in Butter gerösteten und durch ein Sieb gestrichenen Hühnerlebern gemacht, die mit eben so viel feiner Fasche (S. Abschn. von den Faschen) vermengt worden sind; diese Fasche wird auf eine Silberschüssel fingerhoch aufgestrichen und im Ofen gebacken, mit den Hühnchen dann zierlich belegt nnd so aufgetischt.

Hühnchen als Coteletten. (Petits Poulets en Côtelettes.)

Die Hühnchen werden ganz so wie die vorhergehenden von einander geschnitten und dressirt, das etwas länger daran gelassene Rohrbein vom Biegel muß das Rippchen einer Cotelette bilden; die Hühnchen werden dann den vorhergehenden gleich flach gepracht, mit feinem Salz und Concassé von beyden Seiten be-

Digitized by Google

stäubt, in zerlassene Butter, welche mit etwas feinem Kräutchen (S. Abschn. von feinen Kräutchen) vermengt ist, getunkt, mit feinen Semmelbröseln gut aufgelegt, und über einem Rost eine Viertelstunde vor dem Anrichten schnell auf beyden Seiten gebraten. Darunter kommt ein Coteletten saft. (S. Abschnitt von den Tunken.)

Hühnchen am Roste mit Senftunke. (Poulets à la Tartare.)

Diese Hühnchen werden ganz so wie die vorhergehenden behandelt; eine kalte Senftunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschnitt von den Tunken.)

Gebackene Hühnchen auf Wiener Art. (Poulets frits à la Viennoise.)

Die flammirten, rein abgeklaubten, dann aufgemachten, und auf vier Theile zerschnittenen Hühnchen werden mit feinem Salz bestäubt, und mittelst eines geschickten Auf- und Abschleuderns in einem Tuche mit Mehl abgetrocknet; endlich in abgeschlagene, ein wenig gesalzene und mit der Hälfte so viel Wasser verdünnte Eyer getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt und in mittelstark siedendem Schmalz gebacken, sonach aufgehäuft angerichtet; über ihre Mitte kömmt eine Hand voll grün gebackener Petersilie.

Gebackene Hühnchen auf französische Art. (Marinade de Poulets, ou une Horli.)

Die jungen Hühnchen werden wie die zum Einmachen geputzt und zerschnitten, dann in einen porzellanenen Topf gethan, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit grüner abgezupfter Petersilie, auf Scheiben geschnittenen spanischen Zwiebeln, die man auf Ringchen von einander lös't, und mit Lorberblättern belegt, und mit dem Saft von zwey Limonien einige Stunden, unter wiederhohltem Schwingen, gesäuert. Bey dem Anrichten werden sie durch Auf- und Abschieben in einem gespannten Tuche mit Mehl und Semmelbröseln abgetrocknet, und heiß gebacken,

Digitized by Google

dann mit gebackenen Eyern (S. Abschn. von den Eyern) unterlegt, und zierlich angerichtet; darunter kömmt eine mit Glace stark gehobene pikante Tunke.

Zu denen à la Horli kommen, anstatt Eyern, in eben der Säure gesäuerte und in dem Mehl und Semmelbröseln getrocknete, dann recht heiß gebackene Zwiebelringchen, welche über das Übrige gestreuet werden. Hierzu kömmt aber keine Tunke.

Hühnchen in der Asche. (Petits Poulets à la Cendre.)

Drey halbgewachsene und geschoppte Hühnchen bekommen, nach dem Aufmachen, Flammiren und Reinigen, eine möglichst schöne Taubendressur (S. Abschn. von den Dressuren), dann werden über einen Bogen Papier dünne Speckplatten gebreitet, mit einer einen halben Finger hoch trockener Presse (S. Abschn. von den Einsäuerungen) belegt, die Hühnchen darüber gethan, mit dem Speck und Papier überbunden, und in vier andere mit Butter bestrichene Bogen Papier eingemacht; zwey Stunden vor dem Anrichten werden sie nun in eine Grube von glühender Asche gethan, (welche man fingerhoch mit kalter Asche bedeckt, und nun wird ein ganzer Haufen glühender Asche darauf gehäuft). Bey dem Anrichten werden die ersten zwey Bogen Papier abgelöst, mit den übrigen zwey aber aufgetischt.

Hühnchen in Papier. (Petits Poulets en Papillotes.)

Zu diesem Gericht werden die Hühnchen ganz den kälbernen Coteletten ähnlich behandelt (S. Abschn. von den kälb. Coteletten in Papier), nur daß sie mit dem Kräutchen vorher nicht gedünstet werden, welches dort geschehen muß, sondern nach dem Aufmachen, Flammiren, auf vier Theile zerschnitten, reinlich zugeschnitten und gleich roh mit demselben belegt und in's Papier eingemacht, endlich an beyden Seiten über der glühenden Asche gebraten und rund laufend angerichtet werden.

Digitized by Google

Salat von Hühnchen. (Salade de petits Poulets à la Reine.)

Vier, in einer Presse gekochte oder auch gebratene Hühner (S. die Hühnchen in trockener Presse) werden nach den Regeln der Kunst möglichst schön und rein geschnitten, es werden nähmlich erst die beyden Biegel abgelöst, jedoch so behuthsam und geschickt, daß der Steiß einen Zoll breit und unbeschädigt bleibt, dann werden die beyden Brüste abgelöst und dieß eben so behuthsam, denn nichts ist weniger ansprechend als ein schlecht geschnittenes Hühnchen; mit dem sehr scharfen Messer wird nähmlich knapp an dem Brustbeine angesetzt und die Brust mit einem Zug bis an das Gerippe durchgeschnitten, und das Gabelbeinchen gespalten, jetzt wird fortgefahren das Brüstchen leicht von dem Gerippe zu lösen, die Fugen oder die Gelencke des Brüstchens werden durch einen leichten Druck mit dem Messer von einander geschnitten, das Brüstchen muß nun glatt geschnitten in schöner Form da liegen, die eingedrehten Flügel werden in der Hälfte des letzten Gliedes an der Brust abgehauen, und das an der Brust gebliebene Bein bis an die Brust selbst vom Fleisch entblößt und rein geschabt; dieses gilt auch dem Beinchen vom Biegel, wenn das Knie abgehauen worden ist, welches Beinchen dann auch einen Finger breit rund herum eingeschnitten, von dem Fleisch entblößt und eingeschabt wird; endlich wird der Steiß rein und nett geschnitten, so wie alle Theile noch einmahl durchgegangen und sehr rein zugeschnitten. Diese so geschnittenen Hühnchen werden mit vier Eßlöffel sehr starkem Bertram-Essig und acht Löffel des feinsten Öhl begossen, mit feinem weißen Pfeffer und einem Löffel voll sehr fein geschnittenen Bertram bestäubt, gut durch einander geschwungen, und so in einem Porzellantopf einige Stunden lang würzen gelassen. Es werden dann eine kurze Zeit vor dem Anrichten ungefähr acht Häuptel Salat, je nach dem dieser groß ist, von den gröbern Blättern entblättert, die feinen gelben Blätter werden bis auf das daumstarke Herzchen abgenommen, auf halben Finger breite Streife überschnitten, mit vier Eßlöffel star-

Digitized by Google

kem Bertram-Essig und noch einmahl so viel Öhl nebst Salz, weißem Pfeffer und einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenem Bertram, zum Salat angemacht, und die Vertiefung der Schüssel damit angefüllt. Die zerschnittenen Hühnchen werden nun darüber aufgerichtet, und dieses auf folgende Weise. Die vier Steiße kommen in die Mitte der Schüssel zwey zu Boden und zwey über die Quere darüber, die acht Biegel kommen im gedrängtem Kranze um die Steiße; über die Biegel kommen endlich die Brüstchen in kleinerem Kränzchen, wozu sechs Stück hinreichen, die zwey letzten und schönsten Brüstchen kommen über das Ganze, welches dadurch schön geschlossen wird. Rund herum als Einfassung, werden die Herzchen der Häuptel, die man auf vier oder auch oft auf sechs Theile gespalten und zum Salat angemacht hat, aufgestellt, (S. Abschn. Borduren von Eyern) zwischen eine jede Spalte Salat kömmt eine eben so kleine Spalte hartgekochter Eyer, die an dem unteren Ende gestutzt werden, um sie leichter stellen zu können; das ganze Gericht wird endlich mit der übrig gebliebenem Öhl-Tunke der Hühnchen begossen, und aufgetischt. (S. Tafl. 1. Figur 4.)

Geschwungene Hühnerbrüste. (Sautée de Filets de Poulets.)

Die völlig erwachsenen und gut genährten Hühnchen werden nach dem Flammiren rückwärts am Halse aufgemacht, der Kropf herausgenommen, die Haut über der Brust aufgeschnitten, herunter gezogen, und die Biegel aus einander gebogen, bis sie aus ihren Kegeln springen. Die Brust ist durch das Brustbein in zwey gleiche Theile getheilt, welches zwey Brüste bildet; diese zwey Brüstchen werden nun mit scharfem Messer von dem Brustbeine und dem Gerippe ohne Wunden oder Beschädigung, das heißt glatt und sehr rein abgelöst, das Gabelbeinchen wird unter dem ersten Schnitte gleich gespalten, um die Ablösung zu erleichtern. Ein jedes dieser Brüstchen hat noch ein Unterbrüstchen, das durch ein sehr feines Gewebe von Sehnen und Masern sich von der größern Brust scheidet. Dieses Filet wird von dem großen

behuthsam abgenommen, die an dem dicken Ende dieses Unterschnittchens sichtbar starke Sehne wird heraus geschnitten, ohne jedoch das Filet zu spalten, welches leicht geschieht, indem diese Sehne das ganze Filet durchzieht, es wird dann mit dem Messer glatt gestrichen, rein zugeschnitten, und indessen auf die Seite gelegt. Die Brust wird mit dem naß gemachten Hefte des Messers über naß gemachter Tafel flach gepracht, mit dem faserigen feinen Häutchen auf diese Tafel gelegt, und mittelst geschickter Führung des Messers sehr dünne abgenommen, welches das schwerste der ganzen Operation ist. Das Messer wird nähmlich an der Spitze der Brust zwischen dem Fleisch und dem Häutchen angesetzt, die Brust mit der Fläche der linken Hand fest gehalten und vermöge eines leichten Auf- und Abfahrens unter stetem Druck mit der Fläche des Messers über die Fläche der Tafel dieses Häutchen von der ganzen Brust getheilt, so zwar, daß das Häutchen papierdünne auf der Tafel liegen bleibt. Diese Operation unterliegt einiger Schwierigkeiten, und es darf sich keiner abschrecken lassen, wenn es ihm nach ein Paar Versuchen nicht gleich gelingt. Die untern Brüstchen werden wieder an ihre erste Stelle, welche an der Brust kenntlich bleibt, gelegt. Dann werden sie in eine mit frischer Butter bestrichene Schwungcasserole gereihet, mit feinem Salz ein wenig bestäubt, mit zerlassener Butter begossen, mit einem mit Butter bestrichenen runden Papier bedeckt, und bis zum Gebrauch kalt gestellt.

Bey dem Anrichten werden sie über mittelstarkem Feuer ungefähr eine Minute lang geschwungen. Die untern Brüstchen, welche in der Casserole oben auf liegen müssen, werden nun von der Brust genommen und ebenfalls in die Butter gelegt, und das Ganze abermahls eine Minute lang geschwungen, dann ein jedes Stückchen umgewendet und noch einmahl eben so lange unter leichter Bewegung über dem Feuer gehalten, bis die Hitze endlich eine jede Brust durchdrungen, und selbe spröde dem Finger widerstehen. Nach diesem Vorgange wird die Butter abgeseihet, statt dieser anderthalb Schöpflöffel geklärte weiße Tunke (S. Abschn. von den Tunken) darüber gegossen, mit einem ey-

Digitized by Google

großen Stückchen frischer Butter, etwas Salz, Concassé, Limonienſaft und Hühnerglace gehoben, über dem Feuer leicht durch einander geschwungen, und ſo rund laufend, immer eine Bruſt, und eine eben ſo groß und dick geſchnittene in Butter gebackene Semmelſchnitte gelegt, bis das Ganze einen hohen Kranz bildet. In ihre Mitte kommen die Unterbrüſtchen als Stern angerichtet. Die Sauce wird durch ein feines Haartuch in eine Saucecaſſerole gepreßt, über dem Feuer eine Weile gezogen, und dann das indeſſen im Wärmekaſten ſtehende Gericht damit begoſſen (S. Kupfertafel 4. Fig. 7). Die glänzend weiße vom Löffel ſich ſpinnende Sauce muß bis zu dem feinſten Haut-Gout gehoben werden.

Geſchwungene Hühnerbrüſtchen mit legierter Tunke. (Sautée de Filets de Poulets au Suprême.)

Dieß Gericht wird den vorhergehenden ganz ähnlich bereitet, nur daß dort geklärte weiße Tunke, hier aber eine legierte Tunke genommen wird (S. Abſchn. von den Tunken), und vermöge dieſes Umtauſches zu noch angenehmerem Geſchmacke berechtiget.

Geſchwungene Hühnerbrüſtchen mit Champignons. (Sautée de Poulets aux Champignons.)

Statt den, zu den geſchwungenen Brüſtchen als Stern angerichteten Unterbrüſtchen (S. das vorhergehende Gericht) kommen hier in Butter paſſirte Champignons (S. Abſchn. von den Champignons), welche mit der Tunke vermengt dem Ganzen einen lieblichen Geſchmack mittheilen.

Geſchwungene Hühnerbrüſte mit Trüffeln. (Sautée de Filets de Poulets aux Truffes.)

Die zum Schwingen eingerichteten Brüſte, werden mit abgeſchälten und auf zwey Meſſerrücken dicken Scheibchen der beſten und ſchönſten Trüffeln (S. Abſchn. von den Schwämmen) belegt, mit Salz und Concassé beſtäubt und mit Butter begoſſen, dann den vorhergehenden gleich geſchwungen (S. Abſchn. von den geſchwungenen Hühnerbr.). Bey dem Anrichten werden die Trüffeln ſtatt der Semmelſchnitten unter die Brüſte gelegt, und die

Digitized by Google

Mitte damit gehörig ausgefüllt. Es bildet ein schönes, und durch den Beytritt der Trüffeln auch zugleich fein nüancirtes Gerichte. Die Tunke wird durch frische Butter, Limonienfaft und Glace bis zu dem höchsten Puncte des Schmackhaften gehoben.

Geschwungene Hühnerbrüste à la Conti. (Sautés de Filets de Poulets à la Conti.)

Der Beynahme Conti deutet bey allen Speisen auf eine ausnehmende Zierlichkeit, und so werden zu dieser Sautée die Unterbrüstchen, nachdem das feine Häutchen abgezogen und die Sehne im dicken Ende herausgeschnitten worden ist, über den Faden messerrückenbreit aus einander, und eben so tief eingeschnitten, in einen jeden Schnitt kommt ein halbrundes dünnes Blättchen Trüffeln, welches aber die Hälfte über das Fleisch vorragt; sie müssen gleich groß und nicht ganz die Breite der Filet haben, man sticht sie gewöhnlich mit einem kleinen Finger dünnen Ausstecher, spaltet sie in ihrer Länge, und schneidet diese Spalten auf sehr dünne Scheibchen. Wenn die Unterschnitten auf diese Art voll gespickt sind, so werden sie mit feinem Salz ein wenig bestäubt, und auf einen mit dünnen Speckplatten belegten Platfond in einiger Ordnung gelegt, mit andern Speckplatten bedeckt, und so eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den Ofen gestellt; wie sie von der Hitze durchdrungen werden, so sind sie auch schon gut. Sie werden dann als Stern in die angerichtete Schüssel (S. Kupfertaf. 4. Fig. 7.) oder rund laufend um die andern Brüste gelegt. Diese Unterschnitten werden auch fein gespickt und glasirt, oder auch die Hälfte mit Speck und die andere Hälfte mit Trüffeln durch einander angerichtet.

Geschwungene Hühnerbrüste mit weißem Ragout. (Sautée de Filets de Poulets à la Toulouse.)

In den Kranz der vorhergehenden geschwungenen Brüste (S. Kupfertaf. 4. Fig. 7.) kommt ein weißes Ragout. (S. Abschnitt von den Ragout.)

Digitized by Google

Geschwungene Hühnerbrüste mit Pöckelzungen. (Sautée de Poulets à l'Écarlate.)

Zwey schöne gut gekochte Pöckelzungen werden auf Hühnerbrust-ähnliche Blätter zugeschnitten, in Glace geschwungen, und mit den geschwungenen Brüstchen angerichtet (S. die vorhergeh. geschwung. Hühnerbrüste). Die Tunke wird nur über die Brüste gegossen, die Zungen aber glasirt. In ihre Mitte kommen die Unterbrüstchen als Escalope mit eben so viel und so klein zugeschnittenen Zungenblättchen.

Escalope von Hühnerbrüsten. (Escalope de Filets de Poulets.)

Die geschwungenen Hühnerbrüstchen (S. die vorhergehenden) werden der Länge nach in ihrer Breite von einander getheilt, dann eine jede dieser Schnitten auf drey bis vier Blättchen über den Faden, schief unter die Hand über geschnitten, und in eine Saucecasserole gethan; die Tunke wird durch ein Haartuch darüber gepreßt, und mit einem eygroßen Stück frischer Butter etwas Limoniensaft und Glace gehoben, und so durch einander geschwungen in eine schöne Kruste (S. Abschn. von den Krusten. Kupfertaf. 9. Fig 27. 28.) oder eine Reißcasserole, wohl auch in eine Silbercasserole und selbst in eine schön bordirte Schüssel angerichtet. Wenn zu geschwungenen Brüstchen sechs bis sieben Hühnchen hinlänglich waren, so werden zu einer mittelmäßig starken Schüssel von Escalope neun bis zehn genommen, dagegen erscheinen auch solche feine Gerichte als das Non plus ultra der modernen Küche; das gut gewählte Fleisch erscheint so zart, die Tunke so köstlich, beyde vermengt geben die lieblichste Nahrung, mit Trüffeln nüancirt den höchsten Grad des Wohlgeschmackes.

Eine Escalope von Hühnerbrüsten mit Trüffeln. (Escalope de Filets de Poulets aux Truffes.)

Die vorhergehende Escalope wird mit beynahe eben so viel abgeschälten und auf Messerrücken dick blätterig geschnittenen Trüffeln (S. Abschn. von den Schwämmen) geschwungen. (S.

Digitized by Google

das Schwingen des vorhergeh.), dann in eine verzierte schöne Kruste (S. Abschn. von den Krusten. Kupfertaf. 9, Fig. 27, 28.) angerichtet. In Betracht, daß der Beytritt der Trüffeln die Escalope bedeutend vermehrt, so dürften zwey bis drey Hühner weniger gebraucht werden, als zu jenen ohne Trüffeln. Ein jedes Gericht mit Trüffeln fordert mehr Kraft, und so darf man bey der Bereitung solcher Schüsseln keinen Mangel an Hühner-Glace haben.

Escalope von Hühnerbrüsten mit Champignons. (Escalope de Filets de Poulets aux Champignons.)

Die Escalope von Hühnerbrüsten (S. die vorhergeh.) wird mit ungefähr dem dritten Theil in Butter passirten Champignons vermengt (S. Abschn. von den Champignons). Die übrige Behandlung bleibt jener vorhergehenden gleich.

Escalope mit Gurken. (Escalope aux Concombres.)

Escalope mit grünen Erbsen. (Escalope aux petits Poix.)

Escalope mit breit gekraustem Salat. (Escalope à la Chicorée.)

Sind nur Wiederholungen der vorhergehenden. Sie werden den übrigen gleich geschwungen, mit dem besagten Gemüse vermengt und in eine Kruste angerichtet.

Coteletten von Hühnerbrüsten. (Côtelettes de Filets de Poulets.)

In die Spitzen der zum Schwingen abgelös'ten und zugeschnittenen Hühnerbrüste (S. die vorhergeh. geschw. Hühnerbrüste) werden dünne und rein geschabte Rippenbeinchen gesteckt, davon ein kleiner Theil vorstehen bleibt, und so der Brust das Ansehen einer Cotelette gibt. Diese Brüste werden dann mit feinem Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer bestäubt, dann in zerlassene Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln vollkommen gut aufgelegt, über einen Rost gereiht und über starker Gluth schnell an beyden Seiten gebraten. Sie werden dann rund laufend

Digitized by Google

im Kranze, mit den Beinchen in die Höhe, zierlich angerichtet, und mit Consommé, das mit Salz und weißem Pfeffer gehoben worden ist, aufgetischt. (S. Abschn. von den Brühen.) Bey einem jeden Gerichte das mit Semmelbröseln aufgelegt ist, muß sehr behuthsam umgegangen werden, denn gar zu leicht werden die Bröseln herabgeschoben, und dann liegt das Fleisch beschädigt und unansehnlich da.

Hühnerbrüste am Roste, auf französische Art. (Filets de Poulets à la Marechal.)

Die vorhergehenden zum Auflegen bereiteten Brüstchen werden ohne Beinchen ebenfalls mit Salz und Concassé bestäubt, dann aber mit Aufleg-Tunke (S. Abschn. von den Tunken) bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, in zerlassene Butter getunkt, und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich auf dem Roste, welcher mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt ist, über glühender Asche an beyden Seiten bis zur schönen rothgelben Farbe gebraten, und so mit dem dickeren runden Theile in die Höhe, rund laufend im Kranze zierlich angerichtet. In ihre Mitte kommt mit Salz und weißem Pfeffer etwas gehobenes Consommé. (S. Abschn. v. d. Brühen). Auf diese Art bereitete Hühnerbrüste können über einer jeden feinen Unterlage oder mit einem jeden feinen Ragout erscheinen.

Gespickte Hühnerbrüste. (Filets de Poulets piqués glacés.)

Die Hühnerbrüste werden wie zu den geschwungenen abgelöst (S. d. vorherg. Hühnerbrüste), rein zugeschnitten, ohne jedoch das feine Häutchen abzunehmen, endlich fein gespickt. (S. Abschn. v. d. Spicken.) Sie werden in eine leicht mit Butter bestrichene Schwungcasserole, alle auf eine und dieselbe Seite etwas gebogen, gelegt. Zwölf dieser Brüstchen werden mit vier Eßlöffel Consommé, eben so viel Glace und einem halben Eßlöffel voll Krebsbutter (S. Abschn. v. d. Butter) begossen, mit einem runden Papier bedeckt, und in die Reihe anderer

Digitized by Google

Casserolen gestellt. Zehn Minuten vor dem Anrichten werden sie mit oben und unten angebrachter Gluth schnell gedämpft, so zwar, daß in vier Minuten das Consommé auf Glace gefallen, und der Speck gelb geworden ist, alsdann werden sie mit ihrer Glace wiederholt glasirt, mit dem Deckel, auf welchem die Gluth aufgefrischt worden ist, bedeckt, und wenn die Glace über dem Speck trocken ist, wiederholt glasirt, dann rund laufend das dicke Ende in die Höhe eine über die andere im schönen Kranze angerichtet. In ihre Mitte kommen:

Geschwungene Trüffeln.

(S. Abschn. von den Trüffeln.)

Durchgeschlagene Champignons.

(S. Abschn. v. d. Champignons.)

Durchgeschlagene Schnepfen.

(S. Abschn. v. d. Huhn, Purée.)

Durchgeschlagener Sauerampfer.

(S. Abschn. v. d. Pflanzen.)

Diese so einfache Bereitung fordert sehr viel Aufmerksamkeit, um dieß schöne Gericht gelungen zu geben; schön Spicken ist die erste Forderung: dann, wenn sie auf's Feuer kommen, so muß die Hitze von oben sehr mächtig seyn, um den Speck in dem kurzen Zwischenraume von vier Minuten gelb zu färben, und das Consommé, daß durch den entquellenden Saft der Brüste verdünnet wird, auf Glace zu reduciren, denn länger dürfen sie nicht über dem Feuer bleiben, wenn sie nicht zähe und trocken werden sollen.

Gespickte Hühnerbrüste mit Krebsscheren. (Filets de Poulets piqués glacés à la Royale.)

Die Brüste werden den vorhergehenden ganz gleich behandelt, nur muß nach dem Feinspicken in jede Spitze eine abgekochte Krebsschere gesteckt werden, welche stets nur die rechte seyn darf, von welcher Seite auch die Brüstchen einwärts gebo-

gen in die Schwungcasserole gelegt werden müssen, und so muß bey dem Anrichten eine Krebsschere die andere berühren, um eine Art Oberkränzchen zu bilden. Man kann statt dieser Scheren in jede Spitze eine nagelförmig geschnittene Trüffel stecken, welche Nägel dann eine schwarze Schnur formiren. In ihre Mitte kommt eine der oben genannten Purée's, oder auch feine weiße Ragouts. (S. Abschn. v. d. Rag.)

Hühnerbrüste in halber Trauer. (Filets de Poulets en Demi-deuil.)

Dieß liebliche Gericht ist eine Zusammensetzung des vorhergehenden. Es werden nähmlich fünf geschwungene Brüste, die vor dem Schwingen mit fein gehäckelten Trüffeln aufgelegt worden sind, und eben so viel fein gespickte Brüste (S. d. vorhergehende), nach dem Schwingen der einen und dem Dämpfen der andern, beyde abwechselnd, ein gespicktes und ein geschwungenes, im schönen hohen Kranze angerichtet. Die geschwungenen werden dann leicht mit weißer Glace bestrichen, und die gespickten mit ihrer Glace glasirt. In ihre Mitte kömmt ein Ragout-Pompadour (S. Abschn. v. d. Rag.) oder geschwungene Trüffeln. (S. Abschn. v. d. Trüffeln.) Das Auflegen des Brüstchen geschieht indessen auf eigene Weise. Die zum Schwingen vorgerichteten Brüstchen werden an der glatten Seite mit Wasser etwas befeuchtet, dann über fein geschnittene Trüffeln gelegt, leicht nieder gepreßt, um daß möglichst viel von den Trüffeln daran bleibe, dann werden sie mit dieser, mit Trüffeln belegten Seite, in die mit Butter bestrichene Schwungcasserole gelegt.

Eine Mayonnaise von Hühnerbrüsten, oder geschwungene Hühnerbrüste mit einer Öhl-Tunke. (Une Mayonnaise de Filets de Poulets.)

Die geschwungenen Hühnerbrüste, wenigstens zwölf an der Zahl, werden nach dem Schwingen (S. die vorherg. geschwung. Hühnerbrüste) über einer reinen Serviette abgetrocknet, dann zwischen zwey flache Casserolsdeckel gelegt, damit sie recht glatt

werden, und nun kalt gestellt. Indessen wird eine hierzu gehörige Schüssel einen Finger hoch mit Fleischsulz begossen und ebenfalls kalt gestellt; während des Sulzens am kalten Ort kann die Öhl-Tunke gemacht werden (S. Abschn. von den Öhl- und Butter-Tunken). Wenn die Sulz über der Schüssel fest geworden ist, so werden die geschwungenen und nun gänzlich ausgekühlten Hühnerbrüste zur Hand genommen, sehr rein und glatt zugeschnitten, und rund laufend im gedrängten Kranze möglichst hoch über der Fleischsulz der Schüssel angerichtet, dann behuthsam mit der schönen weißen und dick gesulzten Öhl-Tunke begossen, und rund herum mit fein gehäckelter Fleischsulz eingefaßt; in die Mitte kömmt ein Häufchen gehäckelter Fleischsulz. Dieses sehr einfache Gericht muß von guter Miene seyn.

Eine Mayonnaise von Hühnerbrüsten mit Trüffeln. (Une Mayonnaise de Filets de Poulets aux Truffes.)

Dieses Gericht ist nur eine Wiederholung des vorhergehenden, dessen Werth durch den Zutritt der Trüffeln sehr erhöht wird. Die Brüste werden nach dem reinen Zuschneiden in einem Porzellantopf mit der Öhl-Tunke geschwungen, damit diese Tunke sie überall genau überspüle; es werden dann eben so viel schöne große Scheiben (etwas dünner als die Brüste selbst) aus großen, in Champagner-Wein gekochten Trüffeln, den Brüsten gleich zugeschnitten und nur mit den Brüsten über eine mit Fleischsulz aufgegossene Schüssel aufdressirt; es wird immer eine Scheibe Trüffel im gedrängten Kranze zierlich gelegt, so daß die halbweißen Brüste und die schönen schwarzen Trüffeln, eins das andere hebend, ein schönes Ganze geben. In die Mitte kömmt ein Häufchen auf kleine Scheibchen geschnittene Trüffeln, und rund herum über den Rand der Schüssel werden schöne Schnitten Fleischsulz aufgestellt.

Fleischsulz von geschwungenen Hühnerbrüsten. (Sautée de Filets de Poulets à la Gelée.)

Auch dieß Gericht ist nur eine Wiederholung von den geschwungenen Hühnerbrüsten mit einer Öhl-Tunke. (S. d. vor-

Digitized by Google

hergehenden.) Es wird eine runde, in der Mitte hohle Form einen Messerrücken hoch mit Fleischsulz aufgegossen, nach dem Sulzen mit den geschwungenen, dann ausgekühlten und endlich fein zugeschnittenen Brüsten, ebenfalls im Kranze rund laufend mit dem dicken Ende zu Boden gelegt, und nach und nach mit der Sulz aufgegossen, bis die Form oben voll ist, und nun kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Sulzen wird die Form einen Augenblick in's warme Wasser gehalten, dann schnell abgetrocknet, und über die gehörige Schüssel gestürzt. In die leere Mitte kömmt eine Escalope der Hühner-Unterbrüstchen mit einer weißen Öhl-Tunke.

Escalope von Hühner-Unterbrüstchen. (Escalope de Filets mignons de Poulets.)

Eine Escalope von Unterbrüstchen wird jener Escalope der Hühner gleich gehalten (S. die Escal. von Hühnerbrüstchen), nur daß die kleinen Schnitten nach dem Schwingen nicht wie jene gespalten, sondern nur auf drey Theile und etwas schief über geschnitten werden, endlich wie dort mit einer köstlichen Tunke vermengt, und in eine schöne Kruste angerichtet, oder als Unterlage eines andern feinen Gerichtes gebraucht.

Des sehr zarten Wesens dieser Unterbrüstchen, und der Schwierigkeit willen, sie in gehöriger Menge zu bekommen oder zu sammeln, werden sie meist nur als Garnirung einiger Fasche-Speisen und anderer Gerichte angewendet, die folgenden ausgenommen:

Kleine Krusten von Hühner-Unterbrüstchen. (Gimblette de Filets mignons, ou des Bouches de Filets Mignons.)

Nachdem das feine Häutchen abgezogen, und die im dicken Ende befindliche Nerve ausgelöst ist (S. d. geschw. Hühnerunterbrüstchen), werden diese Unterbrüstchen fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), dann um einen starken Daumen dick geschnittene gelbe Rüben, welche mit dünnen Speckplatten belegt sind, umgewunden, die beyden Enden mit zwey dünnen Holzspeilchen be-

festigt, auf einen mit Speckplatten belegten Platfond gestellt, mit dünnen Speckplatten belegt und kalt gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Brüstchen in den heißen Ofen gestellt; sobald sie von der Hitze durchdrungen sind, werden sie abgedeckt, glasirt und wieder in den Ofen gethan, so zwar, daß sie goldgelbe Farbe bekommen, welches so schnell als möglich geschehen muß, damit die langsame Hitze sie nicht austrocknen kann. Unterdessen werden in der Größe der gelben Rüben weich gekochte Pöckelzungen auf messerrückendicke Scheibchen ausgestochen, und in die von den gelben Rüben abgenommenen Ringchen geschoben, um ihnen einen Boden zu geben; das Ganze wird dann noch einmahl glasirt, und mit einem Ragout Montglas (S. Abschn. v. d. Rag.) gefüllt, so wie zierlich, in eine bordirte Schüssel gehäuft, angerichtet. Diese Art Gerichte, so einfach und leicht sie auch zu seyn scheinen, brauchen Geschicklichkeit und viele Gewandtheit zu ihrer Bereitung.

Gespickte Unterbrüstchen mit Krebsscheren. (Filets mignons à la Royale.)

Dieß Gericht wird jenem der Hühnerbrüstchen gleich bereitet. (S. d. vorherg. Hühnerbrüste.) Um eine Schüssel zu füllen, werden wenigstens zwanzig solche Unterbrüstchen erfordert. In ihre Mitte kommt ein Ragout Pompadour. (S. Abschn. v. d. Rag.) Das Ganze wird mehr zart und wo möglich mehr elegant gehalten, als jenes der Hühner gleiches Nahmens.

Turban von Hühner-Unterbrüstchen. (Turban de Filets mignons.)

Auf ein aufgeworfenes Silberblech, welches in eine runde Schüssel paßt, wird eine rund geschnittene, vier Finger hohe mit dünnen Speckplatten belegte Brotkrume gethan, welche rund herum in dem Silberbleche einen zwey Finger breiten Raum läßt. Dieser Raum wird mit Kapauner-Fasche (S. Abschn. v. d. Faschen) mit den Krumen in gleicher Höhe angefüllt, oben bis zur Dünne eines Fingers verlierend glatt gestrichen, und

Digitized by Google

rund herum einen halben Finger breit aus einander schief hinauf, mit der Hälfte fein gespickten (S. d. vorhergeh. Unterschnittchen) und der Hälfte Unterbrüstchen à la Conti (S. d. geschw. Brüste à la Conti) belegt. Das Ganze dann mit dünnen Speckplatten belegt, mit Papier überwunden, und in Dunst (S. heißes Bad 2. Thl.) eine Stunde vor dem Anrichten gedämpft. Das Papier und der Speck werden hernach behuthsam abgenommen, die Schmolle sammt Speck herausgehoben, das allenfalls in der Tiefe befindliche Fett ausgetunkt, und endlich mit einem weißen Ragout (S. Abschn. v. d. Rag.) ausgefüllt; die gespickten Brüstchen werden glasirt, und so das Ganze von einem sehr schönen Ansehen aufgetischt. Das Dämpfen geschieht auf folgende Weise. Es wird in eine hohe Casserole daumenhoch heißes Wasser gegossen und in's Kochen gebracht. Wenn das Wasser kocht, so wird ein großer zwey Finger hoher Ausstecher zu Boden gestellt, und der Turban darüber gethan; die Casserole wird nun genau zugedeckt, und auch das Wasser langsam kochend unterhalten. Nach einer Stunde wird das Gericht heraus gehoben, und vom besten Ansehen aufgetischt.

Gebackene Hühnerunterbrüstchen auf französische Art. (Horli de Filets mignons.)

Dem Gerichte von gebackenen Hühnchen mit Zwiebelringchen gleich. (S. die vorhergehenden Hühnchen.)

Hühnerbiegel mit Trüffeln. (Cuisses de Poulets à la St. Cloud.)

Die, von den verbrauchten Brüsten übrig gebliebenen Biegel werden möglichst groß und rund von dem Gerippe des Huhns abgelöst, der Fuß wird über dem Knie abgehauen, und die beyden Rohrbeine ausgelöst, welches jedoch behuthsam geschehen muß, um die Haut nicht zu beschädigen; es wird nähmlich das Fleisch an der inwendigen Seite über dem Beine der Länge nach aufgeschnitten, und von dem Beine losgelöst; bey dem Gelenke dieser zwey Beine liegt aber erst die Schwierigkeit, denn will

Digitized by Google

man das kleine Knorpelbeinchen, das die Verbindung der beyden Knochen bildet, auch heraus nehmen, so wird die Haut richtig durchgeschnitten; um dann diesem vorzubeugen, muß der kleine Knorpel lieber darin gelassen werden. Ist das Ablösen über dem Gelenke überstanden, so wird das übrige Bein nur heraus gezogen, das Biegel wird dann in die erste natürliche Lage gezogen, in die entstandene Öffnung des Schenkels wird der abgehauene Fuß, von dem man das Knie und die Klauen gestutzt hat, gesteckt, so daß nur die Klauen hervor schauen. Die rund herum zugestutzte Haut des Biegels wird hernach mit einer Nadel und Zwirn aufgefaßt, das Biegel inwendig mit einem halben Eßlöffel fein geschälter und mit rappirtem Speck gerösteten Trüffeln gefüllt, der Faden etwas angezogen zusammen gebunden, so daß das Biegel in eine gefällige plattrunde Form gepreßt wird, wozu der Schenkel mit dem Fuße eine Art Schweif bildet. Sie werden dann mit Trüffeln gespickt; es wird nähmlich in die runde Mitte des Biegels eine dem rundköpfigen Nagel ähnlich geschnittene Trüffel mittelst einer starken Spicknadel in die Oberfläche des Biegels gesteckt, um diesen Nagel kommen rund herum sechs andere eben so zugeschnittene Trüffeln, die sämmtlich über das Biegel hervorstehen, und somit wäre ein Biegel genugsam mit Trüffeln besetzt. Sie werden nach diesem Vorgange in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole eine an die andere gereiht, mit Speckplatten belegt, mit einer Presse begossen (S. Abschn. v. d. Einsäuer.), und so mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Nach einer Stunde des Dämpfens, in welcher Zeit sie sehr weich seyn sollen, wird die Casserole vom Feuer genommen, und fünf Minuten ruhend stehen gelassen; endlich werden die Biegel Stück für Stück heraus genommen, über eine reine Serviette gethan, der Bindfaden behuthsam heraus gezogen, und selbe in eine bordirte Schüssel mit den Klauen in die Mitte spielend angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine Trüffel-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), wo die Trüffeln kurz und dick nagelförmig geschnitten aufgehäuft werden.

Digitized by Google

Hühnerbiegel als gebackenes Fricassee. (Cuisses de Poulets à la Dauphin.)

Diese Biegeln werden dem gebackenem Fricassee gleich behandelt. (S. die eingemacht und gebackenen Hühnchen.) Man sieht dieß Gericht als eines der erübrigten an, unter solchen Umständen wäre es gegen alle Etikette, wenn man es bey einer Minister-Tafel präsentieren wollte.

Hühnerbiegel auf dem Roste. (Cuisses de Poulets au Soleil.)

Den vorhergehenden Hühnerbiegeln gleich ausgelöst, werden sie mürbe und flach gepracht und zugeschnitten, mit feinem Salz und Pfeffer an beyden Seiten leicht bestäubt, in zerlassene Butter getunkt, gut mit Semmelbröseln aufgelegt, und so auf dem Roste über mittelstarker Gluth gebraten. In ihre Mitte kommt ein Cotelettensaft (S. Abschn. v. d. Tunken) oder eines der feinen Gemüse, wie z. B. Spinat auf englische Art (S. Abschn. v. d. Pflanzen), grüne Fisolen (S. ebendaselbst), Spargelerbsen (S. ebendaselbst), gemischte grüne Speise (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen) u. dgl. m.

Hühnerbiegel mit feinen Kräutchen. (Cuisses de Poulets aux fines herbes.)

Die zum Füllen mit Trüffeln bereiteten Biegel (S. die vorhergehenden Biegel mit Trüffel) werden inwendig mit feinen Kräutchen (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen) leicht bestrichen, der Faden dann zugezogen, und so in gefällige Form gebracht, in eine mit Butter bestrichene Casserole gereihet, mit feinem Kräutchen begossen, gut zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedünstet. Nach dem Weichdünsten wird das Fett abgenommen, der Saft einer Limonie, ein Stück Glace und ungefähr ein Schöpflöffel braune geklärte Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) darüber gegossen, leicht durch einander geschwungen, und rund laufend über die gehörige Schüssel angerichtet. Die Tunke kommt dann in ihre Mitte. Ein recht guter

Digitized by Google

Effect wird hervorgebracht, wenn statt der Klauen der Füße in das dünne Ende des Biegels Krebsscheren gesteckt werden, welche bey dem Anrichten oben auf eine die andere zu berühren scheinen, und so ein rothes Kränzchen bilden, welches mit der schwarzbraunen Farbe des Gerichtes lieblich contrastirt.

Gebackene Hühnerbiegel auf französische Art. (Marinade de Cuisses de Poulets.)

Dem Gerichte von gebackenen Hühnern gleichen Nahmens ähnlich, werden diese Biegel bereitet. (S. die gebackene Hühnchen auf französische Art.)

Hühnerbiegel als Entchen. (Cuisses de Poulets en Canetons.)

Die Biegel werden, denen vorhergehenden gleich, möglichst groß von dem Gerippe gelöst, leicht flammirt, rein abgeklaubt, und gänzlich ausgelöst, da aber das Knie und der Fuß bey diesem Gericht eine Rolle spielen, so muß man bedacht seyn, sie vorerst unbeschädigt von dem Biegel abzunehmen; diesem zu Folge wird das Fleisch einen halben Finger breit über dem Knie rund herum los geschnitten, zu dem dicken Bug zurück gedrängt, und das Beinchen in der Hälfte seiner Länge abgebrochen. Von dem inwendigen Bug des Knies zu dem inwendigen Bug der Klauen wird nun der Fuß schräg abgehauen, so daß das Knie einen Entenkopf sammt Schnabel bilde. Der Biegel wird dann jenen vorhergehenden gleich ausgelöst, mürbe geklopft, rund herum mit Nadel und Zwirn aufgefaßt, in eine angenehme runde Form gezogen, gebunden, und (zu zwölf bis sechzehn Stücken) in einem halben Pfund Butter eine halbe Stunde beyläufig gedünstet; aus dieser Butter werden sie in eine andere mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, vorher aber wird in ein jedes dicke Ende des Biegels einer der Entenköpfe aufrecht gesteckt, das Ganze wird dann mit vier Schöpflöffel weißer Tunke begossen (S. Abschn. v. d. Tunken), mit einer spanischen Zwiebel und einem Bouquet belegt, und so eine halbe bis drey Viertelstunden

langsam gekocht; das aufgestiegene Fett wird von Zeit zu Zeit abgenommen, und das Ganze gehörig mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt. Nach dem gehörigen Weichkochen werden die Entchen endlich aus der Tunke genommen, abdreſſirt, ihre Köpfchen zugerichtet, und über ihre Schweife, eine der andern nachlaufend, oder auch über die Schüſſelbordur hinausſehend, angerichtet, und bedeckt warm geſtellt. Die Tunke wird indeſſen auf ſtarkem Feuer auf ungefähr zwey Schöpflöffel voll eingekocht, mit einer Liaiſon von vier Eyerdottern gebunden (S. Abſchn. v. d. Tunken, legierte Tunke), die Hälfte über ein weißes Ragout (S. Abſchn. v. d. Ragout), und die andere Hälfte in eine Saucecaſſerole gepreßt, mit Glace, Concaſſé und Limonienſaft gehoben, die Biegeln dann damit begoſſen, und mit dem Ragout in ihrer Mitte aufgetiſcht. Dieß Gericht wird auch als kalte Speiſe aufgetiſcht. Die Verfahrungsart iſt dann ganz jener des kalten Fricaſſee ähnlich. (S. kaltes Fricaſſee.)

Eingemachte Hühnchen. (Fricassée de Poulets.)

Zum Einmachen werden die halb und auch darüber erwachſenen, hauptſächlich aber gut genährten Hühner genommen. Zwey der größern oder drey der kleinern ſind nöthig, um eine Schüſſel anſtändig zu füllen. Nachdem ſie rein geputzt, flammirt und abgeklaubt ſind, werden ſie regelmäßig geſchnitten, nähmlich die beyden Biegeln groß und rund herunter von dem Gerippe gelöſ't. Die Bruſt ſammt den Flügeln, welche vorher eingebogen worden ſind, glatt und rein herunter geſchnitten, der Rücken dann entzwey, und ein jedes Stück ſonach glatt zugeſchnitten; die Füße werden unter dem Knie abgehauen, und das Bein über demſelben gebrochen. Das Rohrbein im dicken Theile des Biegels wird ausgelöſ't, und nun Stück für Stück in eine Caſſerole gelegt, mit zerlaſſener Buttor begoſſen, mit Salz und Concaſſé beſtäubt, und eine halbe Stunde mit oben und unten angebrachter Gluth gedünſtet. Das Feuer muß ſo gerichtet werden, daß in dieſer Zeit der vom Anfange ſtark entquillende Saft verdünſte, dann werden die Hühnchen

Digitized by Google

aus dieser Butter heraus genommen, reinlich zugeschnitten, und in eine andere Casserole zusammen gelegt. Die Butter wird mit drey Eßlöffel des feinsten Mehls gestäubt, eine halbe Stunde auf stiller Gluth gerösstet, dann mit sechs Schöpflöffeln weißer Brühe während des Abrührens genäßt, aufkochen, und so an der Ecke eines Windofens eine Weile kochend gehen gelassen, um die aufsteigende Butter abnehmen zu können. Diese Tunke wird endlich durch ein feines Haartuch über die Hühnchen geseihet, mit einem Bouquet belegt, und so langsam weich gekocht. Bey dem völligen Weichwerden wird die Tunke in eine andere Casserole abgeseihet, auf dritthalb Schöpflöffel über starkem Feuer eingekocht, und mit einer Liaison von vier bis fünf Eyerdottern gebunden (S. Abschn. v. d. Tunken, leg. Tunke). Der dritte Theil hievon wird in eine Saucecasserole, das Übrige aber über ein weißes Ragout gepreßt (S. Abschn. v. d. Ragout); die Hühnchen werden dann in eine bordirte Schüssel rund laufend angerichtet, mit der Tunke in der Saucecasserole, welche mit Salz, Concassé, Limoniensaft und Glace gehoben worden ist, begossen. Das eben so gehobene sehr heiße Ragout kommt in ihre Mitte.

Es gibt eingemachte Hühner, welche ohne Bindung und ohne Ragout bloß mit etwas Limoniensaft, fein geschnittenen Limonienschalen, und dünner kurzer Tunke in ihrem größten Negligé erscheinen, und eben dadurch oft zu gefallen wissen. Sie werden übrigens wie die vorhergehenden geschnitten und gekocht.

Eine Schipolatade von Hühnern. (Fricassée de Poulets à la Chipolatade.)

Die vorhergehend zugeschnittenen und in Butter passirten Hühnchen werden wie jene in eine andere Casserole gethan, die Butter mit einem Eßlöffel Mehl bestäubt, mit drey Schöpflöffel weißer Brühe genäßt, zur klaren Tunke abgerührt, und eine halbe Stunde langsam gekocht, um die aufsteigende Butter abnehmen zu können, dann durch ein Haartuch über die Hühner geseihet, und diese nun mit Salz und Concassé bestäubt, mit ei-

Digitized by Google

nem Bouquet belegt und weich gekocht. Bey dem Anrichten wird die bis auf einen Schöpflöffel eingekochte Tunke über einen Schöpflöffel voll daumengroß abgedrehte und abgebratene Bratwürste, und eben so viel abgebratene und eine Viertelstunde in Butter passirte Kastanien (S. Abschn. v. d. Kastanien) gepreßt, mit Glace gehoben, leicht durch einander geschwungen, und über die zierlich angerichteten Hühnchen geschüttet.

Eingemachte Hühnchen mit Wurzel-Tunke. (Fricassée de Poulets à la Salembert.)

Von zwey Pfund Rindfleisch, eben so viel Kalbfleisch, einigen Schnitten Schneidschinken, einer alten Henne, sechs gelben Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwey Köpfchen Sellerie, sechs mittelgroßen spanischen Zwiebeln, einem Lorberblatte, einer starken Hand voll Bertram, und dritthalb Maaß Wasser mittelst dreystündigem Kochen wird eine Brühe (S. Abschn. v. d. Brühen), und mit dieser eine Tunke (S. Abschn. von den Tunken) gemacht, mit welcher die eingemachten Hühnchen genäßt werden (S. die vorhergehenden); nachdem die Butter wie dort abgenommen, die Tunke durch ein Haartuch in eine andere Casserole gepreßt, mit einem starken Bouquet Bertram belegt, und über starkem Feuer auf zwey Schöpflöffel voll eingekocht ist, wird sie mit einer Liaison von vier bis fünf Eyerdottern (S. Abschn. von den Tunken, legierte Tunke) gebunden, und in eine Sauce-Casserole durch ein Haartuch gepreßt. Die Hühnchen werden zierlich angerichtet; die Tunke mit Glace, Concassé, und wenn die Wurzeln nicht eine merkliche Süße geben, mit etwas wenigem Zucker gehoben, und siedendheiß darüber gegossen. In ihre Mitte kommt ein Häufchen olivenförmig geschnittene in Consommé und etwas Zucker gekochte gelbe Rüben als Attribut. Das Consommé muß beym Kochen auf Glace gefallen seyn, welches ihnen einen höheren Geschmack und ein glänzendes Ansehen gibt. Das Ganze gibt ein Gericht, welches nicht einem jeden Gaumen angenehm ist, die Gebildeten schätzen es indessen sehr; es gehört

übrigens eben so viel Sachkenntniß als feiner Gaumen dazu, um in dieser Bereitung glücklich zu seyn.

Eingemachte Hühnchen mit gespickten Brüstchen. (Fricassée de Poulets à la Chevalière.)

Von den zum Einmachen geschnittenen Hühnchen (S. die vorhergehenden) werden die Brüste möglichst groß und schön, sammt den daran befindlichen Flügeln, abgelös't, und fein gespickt (S. die fein gespickten Hühnerbrüste), sie werden übrigens ganz den gespickten Brüstchen gleich gehalten. Die Biegel und der Rücken werden eben so wie zu den eingemachten Hühnern behandelt (S. die vorhergehenden eingemachten Hühnchen). Die legierte möglichst reine und weiße, sehr schmackhafte Sauce wird ein Drittheil über die Biegel, und das Übrige aber über ein weißes besonders schönes Ragout (S. Abschn. von dem Ragout) gepreßt. Die Rücken werden dann über eine bordirte Schüssel zum Grunde gelegt, die Biegel in gleicher Entfernung von einander darüber gethan, das Ganze mit dem Ragout überschüttet, und die schön glasirten Brüste zwischen die Biegel darüber gelegt. Es gibt eine eben so schöne Schüssel, als es eine sorgsame Arbeit verlangt.

Kaltes Fricassee oder eingemachte Hühner mit Fleischsulz. (Fricassée de Poulets à la Gelée ou Chaud-froid de Poulets à la Gelée.)

Die Tunke der eingemachten Hühner (S. die vorhergehenden) wird mit einem Schöpflöffel voll Fleischsulz mehr genässet, die übrige Bereitung bleibt jener der eingemachten Hühnchen gleich, sie werden reinlich zugeschnitten, in eine tiefe Schale gegeben und kalt gestellt. Die Tunke wird nach dem Pressen durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole mit einem Anrichtlöffel so lange gezogen, bis sie endlich kaltwerdend verdickt und schwer von Löffel sich spinnt, welches Verdicken hauptsächlich durch die Beymischung der Fleischsulz herbeygeführt wird, und wodurch die Tunke vermöge des Ziehens so ein schönes flaumigdickes weißglänzendes,

Digitized by Google

überhaupt ein sehr ansprechendes Ansehen gewinnt; um das langsame Kaltwerden der Tunke zu befördern, wird diese Operation über fein gestampftem Eise vorgenommen. Die Hühnchen werden nun aus der Schale über einen Platfond gereiht, mit einem Theil der Tunke begossen und kalt gestellt; es wird zugleich in die Vertiefung der gehörigen Schüssel einen Finger hoch zerlassene Fleischsulz aufgegossen und ebenfalls kalt gestellt. Nach dem beyderseitigen Sulzen werden die Hühnchen über die gesulzte Fleischsulz zierlich hoch gehäuft angerichtet und mit der dickspinnenden Tunke begossen, welches jedoch mit Behuthsamkeit geschehen muß, weil ein jedes Stückchen mit der Tunke überspült, von dieser aber sich nichts im Grunde der Schüssel sammeln soll, um nicht schwer und überladen zu scheinen. Der Rand der Schüssel wird mit Geschmack mit dem Aspic decorirt, selbst das Gericht hie und da mit Sulz leicht und schön verziert. Es muß das Ganze überhaupt dem Gaumen eben so ansprechend als dem Auge gefällig erscheinen.

Kaltes Fricassee mit Trüffeln. (Chaud-froid de Poulets aux Truffes.)

Dieses Gericht ist nur eine Wiederholung des vorhergehenden; acht bis zehn schöne Trüffeln werden mit dem Fricassee gekocht, wodurch der Geschmack des Gerichts sehr gewinnt. Bey dem Anrichten müssen die Trüffeln in anständiger Lage prangen, um den Effect des Ganzen zu erhöhen.

Eingemachte Hühner mit brauner Zwiebel. (Fricassée de Poulets à la Robert.)

Es werden acht große, zwey Schalen dick abgeschälte spanische Zwiebeln, zwey Messerrücken breite, über den Faden zu halben Ringchen geschnitten, in sehr gutem Schmalz lichtbraun gebacken und in die eingemachten Hühner (S. die eingemachten Hühnchen), von welchen ein Schöpflöffel voll Tunke abgenommen worden ist, eine halbe Stunde vor ihrem Weichwerden gethan; dann bis zum völligen Weichwerden zusammen gekocht,

Digitized by Google

abgefettet, mit Salz und Concassé gehoben, und endlich gehäuft angerichtet. Dieß Gericht erhält von den Zwiebeln einen lieblichen Geschmack und eine schöne rothbraune Farbe.

Geschoppte Hühnchen in Papier. (Poulets gras en Papillote.)

Die zum Einmachen zugeschnittenen Hühner (S. die vorhergegangenen) werden mit feinem Kräutchen (S. Abschn. von den feinen Kräutchen) in Speck und Papier eingehüllt, dann auf dem Roste anderthalb bis zwey Stunden gebraten (in einem abgekühlten Ofen brauchen sie weniger Zeit). Auch die Form gibt man ihnen nach Gefallen, z. B. die Papiere rund geschnitten und zierlich eingedrehet, daß es gerade in die Schüsseltiefe paßt (S. die Papier-Kapsel), oder hoch in Viereck zusammen gelegt, und in der Form eines Balls eingebogen und mit Spagat überbunden; in jedem Falle kommen sie sammt ihrem Enveloppe auf die Tafel, wo die obern Platten aufgeschnitten, und die Hühner wie aus einer Caisse genommen werden. Die gehörige Würze darf nie aus der Acht gelassen werden. (S. Abschn. v. d. kälb. Coteletten in Papier.)

Eingemachte Hühner auf indische Art. (Fricassée de Poulets à l'Indienne.)

Die zum Einmachen zugeschnittenen Hühner (S. die vorhergehenden) werden mit feinem Salz, Concassé, zwey Kaffehlöffel voll indischem fein gestoßenen Saffran (Curcuma) und acht Düten spanischem Pfeffer (Piment de Cayenne) gewürzt, übrigens wie die übrigen weich gekocht, mit der kleinen Abweichung zwar, daß das Feuer etwas stärker seyn muß, um die Tunke etwas mehr einzukochen, damit keine Butter abgenommen werden darf, und daß die Tunke mit keiner Liaison gebunden wird. Diese Tunke, die der legierten gleich dick ist, wird in eine Sauce-Casserole über einen Schöpflöffel voll sehr gleich geschälter und in Salzwasser weich gekochter Zwiebelchen, eben so viel in Butter passirter Champignons (S. Abschn. von den Ingredienzen) und

so viel Artischocken (S. ebendaselbst) gepreßt, leicht durch einander geschwungen, und siedendheiß über die zierlich angerichteten Hühnchen gegossen.

Unter währender Bereitung dieser Hühner wird ein halb Pfund Reiß in Salzwasser zehn Minuten lang abgekocht, abgeseihet, mit einem schwachen Eßlöffel voll feinem Salz und eben so viel indischem Saffran, mittelst einigem Schwingen gewürzt, in eine mit Butter halb Finger dick bestrichene Casserole gethan und in einem heißen Ofen gebacken. Dieser Reiß lauft auf und bildet einen leicht zusammenhaltenden Kuchen, der dem Fricassee beygesetzt wird.

Gebratene Poularde. (Poularde à la Broche.)

Die Poularde oder ganz erwachsene Henne, welche vor dem Eyertragen verschnitten, dann geschoppt worden ist, läßt sich zu einer ungewöhnlichen Größe bringen, und würde selbst den steyerschen Kapaun an Wohlgeschmack so wie an Größe übertreffen, hätten sich unsere Geflügelhändlerinnen mit hinlänglicher Sachkenntniß darauf verlegen wollen; allein so haben wir unter dem Nahmen Polakel nur erwachsene Hühner, die zum Einmachen genommen werden müssen.

Da der steyerische Kapaun der schönen Poularde am nächsten kommt, so will ich durchaus denselben unter Poularde verstanden haben. Die schöne Poularde (zum Braten muß stets das schönste Geflügel genommen werden) wird nach dem Abfedern der Flügel (bey allen Gattungen trocken geputztem Federvieh werden die Federn an den Flügeln gelassen, um die Brust damit bedecken und sie vor Beschädigung schützen zu können) über der blauen Kohlenflamme flammirt, die Füße in die stärkere Flamme gesteckt, um die schuppigte Haut herabschieben zu können, dann wird sie behuthsam aufgemacht, mit feinem Salz leicht bestäubt und zum Braten dressirt (S. Abschn. von den Dressuren); endlich mit einer schönen großen Speckplatte überlegt, mit Spagat überbunden, an einen Spieß gesteckt, mit einem Überwurf von zwey Bögen mit Butter bestrichenem Papier bekleidet, und drey Vier-

telstunden bey mäßigem Feuer gebraten; der Überwurf wird dann abgenommen und das Feuer hell gemacht, um dem Braten eine schöne gleiche Farbe geben zu können, welches dann noch eine Viertelstunde dauern könnte: nach diesem Garbraten wird die Poularde abgezogen, aufdressirt, und mit ihrer Speckplatte über einem Bette von Kresse aufgetischt.

Poularde mit Consommé. (Poularde au Consommé.)

Die leicht abflammirte, rein abgeklaubte und bey dem Halse aufgemachte Poularde bekommt die Dämpfdressur (S. Abschn. v. d. Dressuren); sie wird dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole, mit Limonienblättchen (ohne Körner und Schal) und Speckplatten darüber gelegt, mit der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen) begossen, und ungefähr eine Stunde langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird sie eine Weile vom Feuer in der Presse stehen gelassen, dann auf ein reines Tuch gethan, damit alles Nasse abfließe, die Speckplatten und Limonienscheibchen werden genau abgenommen, die Dressur ausgezogen, und die Poularde sehr weiß vom schönsten Ansehen auf die Schüssel gelegt. Darunter kommen einige Eßlöffel voll mit feinem Salz und weißem Pfeffer gewürztes Consommé. (S. Abschn. v. d. Brühen.)

Poularde mit Zwiebelringchen. (Poularde à la Chivry.)

Die rein geputzte und der vorhergehenden obigen gleich aufgemachte Poularde bekömmt die Taubendressur (S. Abschn. v. d. Dressuren). Sie wird übrigens der vorhergehenden gleich in einer Presse gedämpft, nach einigem Abkühlen aus der Presse herausgenommen, abgefettet, abdressirt und auf die Schüssel gethan, dann ganz voll mit Zwiebelringchen bestreuet, welche von daumdicken Zwiebeln geschnitten, in gesalzener Brühe einen Augenblick abgekocht, dann mit feinem grünen Kräutchen-Ravigote (S. Abschn. von den feinen Kräutchen), welches mit einem Stückchen Butter, Salz und Concassé abgerührt ist, gefüllt; darunter kommt ein Consommé oder auch warme Fleischsulz. Das Füllen der Ringchen unterliegt einigen Schwierigkeiten, das feine schöne grüne Kräutchen muß sie ausfüllen, und das Ringchen

muß sehr weiß bleiben. Bey dieser Arbeit wird das Messer stets naß gemacht, um das Glätten zu erleichtern.

Gespickte Poularde mit dem Ragout-Godard. (Poularde à la Godard.)

Rein geputzt und zum Dämpfen (S. die vorhergehenden) dressirt, wird die Poularde über die ganze Brust fein gespickt (S. Abschn. von dem Spicken), dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit einer Presse bis an's Gespickte angefüllt (S. Abschn. von den Einsäuerungen), mit zwey rund geschnittenen Bögen Papier, welche mit Butter bestrichen sind, bedeckt, und so oben und unten mit Gluth drey Viertelstunden lang gedämpft. Nach Ablauf dieser Zeit wird das Papier abgenommen, die Gluth von oben verstärkt und von unten geschwächt, die Brust glasirt, und nach einigem Abtrocknen die Glasur wiederholt, so daß die gespickte Brust das schönste Ansehen gewinne; dann wird sie über ein reines Tuch gelegt, behuthsam aufdressirt, und über ein schönes Bette vom Ragout-Godard (S. Abschn. von dem Ragout) in einer bordirten Schüssel aufgetischt.

Die gefüllte Poularde. (Poularde à la Regence)

Eine schöne große Poularde wird, nachdem sie rein geputzt ist, auf dem Rücken aufgeschnitten, und ganz ausgelös't (S. Abschn. von den Indian, Galantine von Indian), die Füße werden unter dem Knie abgehauen, die Knie abgebrochen, und das Bein aus den Biegeln ausgelös't; die Flügel können bleiben. Die Poularde wird dann mit feinem Emincée gefüllt (S. geblättertes Kapaunenfleisch) wieder zusammen genähet und in die natürliche Form gebracht; die Brust wird sonach fein gespickt (S. Abschn. von dem Spicken), mit feinem Salz bestäubt. Die Poularde endlich in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speckschnitten, Schneidschinken, Zwiebeln und gelben Rüben belegt, mit doppeltem Papier bedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedün-

Digitized by Google

stet; nach drey Viertelstunden wird die Brust wiederholt glasirt, die Poularde aus der Presse genommen, über einem Tuche abgefettet, abdressirt, und über etwas fein geblättertem Kapaunenfleische (S. ebendaselbst) in eine bordirte Schüssel angerichtet.

Gedämpfte Poularde. (Poularde braisée, ou à la Saint-Gara.)

Die Poularde wird nach dem vorhergegangenen Flammiren, Aufmachen und Reinigen mit der Dampfdressur belegt (S. Abschnitt von den Dressuren), mit kleinem fingerdicken Speck, welcher mit feinem Salz und Concassé bestäubt worden ist, durch die Brust der Länge nach einen Finger breit aus einander durchgezogen, in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speck, Schneidschinken, einigen Schnitten Kalbfleisch und einem Bouquete belegt, mit Lorberblättern, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, Zwiebeln und etwas Concassé gewürzt, mit fetter Brühe und der Hälfte so viel altem österreichischen Wein begossen, und mit oben und unten angebrachter Gluth anderthalb Stunden langsam gedämpft; darunter kömmt eine kräftige pikante Tunke (S. Abschn. von den Tunken). Die Franzosen nehmen die Hälfte Pöckelzungen und die Hälfte Speck zum Spicken, darunter geben sie eine Pöckelzungen-Tunke, und nennen das Gericht Chapon à la Saint-Gara.

Die Pöckelzungen-Tunke wird aus den festen Zungenspitzen gemacht, welche zerschnitten und zu feinem Teig gestoßen, mit pikanter weißer Tunke vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen wird.

Gedämpfte Poularde am Rost. (Poularde à la Dauphin.)

Mit einer Taubendressur gebunden (S. Abschn. von den Dressuren), wird diese Poularde den vorhergehenden gleich mit einer Presse begossen (S. Abschn. von den Einsäuerungen), und weich gekocht, endlich kalt gestellt; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird sie aus der kalten Presse genommen, abgefettet

Digitized by Google

und gereinigt; dann an einen Spieß gesteckt, mit einer Auflege-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln dick bestreut, dann mit zerlassener Butter dicht bespritzt, endlich wieder mit Bröseln bestreut, und mit Butter bespritzt, und nun bey hellem Feuer bis zur schönen gelben Farbe gebraten, während welcher Zeit sie auch mit der Hitze durchdrungen wird; vom Feuer genommen, wird sie über einem Bette von weißem Ragout (S. Abschn. v. d. Rag.) in einer borbirten Schüssel aufgetischt.

Poularde in Papier. (Poularde en Papillotes.)

Diese Pularde wird ganz so wie die Kalbsnuß in Papier (S. Abschn. v. Kalbe, Kalbsnuß in Papier) behandelt.

Eine Bigarade von Poularden. (Poulardes en Bigarade.)

Von zwey rein geputzten kleinen Poularden werden die Brüste von der Haut entblößt, sammt ihren eingebogenen Flügeln von dem Gerippe abgelöst und fein gespickt. (S. Abschn. v. d. Spicken.) Die Biegel werden möglichst groß abgenommen, ausgelöst (S. d. Hühnerbiegel), der halbe Fuß mit der gestützten Klaue in das dünne Ende des Biegels gesteckt, so daß nur die Krone der Klaue heraus steht. Der dicke Theil des Biegels wird breit gepracht, rein und rund zugeschnitten, mit Nadeln und Zwirn rund herum aufgefaßt und zugezogen, um ihm eine runde Form zu geben.

Sie werden dann über einen mit Speckplatten belegten Platefond gerichtet, mit Speckplatten belegt, mit einem platten Deckel bedeckt, mit einigen Gewichten beschwert, und so mit oben und unten angebrachter Gluth eine halbe Stunde gedünstet. Wenn sie nun von der Hitze durchdrungen sind, werden sie so gepreßt kalt gestellt, nach dem gänzlichen Erkalten endlich mit Trüffeln gespickt; die Trüffeln müssen halbfingerdick und zweymahl so lang geschnitten, und in ein Biegel sieben bis neun symmetrisch gesteckt werden, so daß sie messerrückenhoch über das Fleisch heraus stehen; diese Biegel werden dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speckplatten belegt,

Digitized by Google

fingerhoch mit der Presse (S. Abschn. v. d. Einf.) genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth eine Stunde langsam gedämpft. Die Brüste werden den fein gespickten gleich behandelt (S. d. gesp. Hühnerbrüste), die Biegel über einem reinen Tuche abgefettet, abdreſſirt, und nun immer eine Brust und ein Biegel rund laufend über eine bordirte Schüſſel angerichtet. In ihre Mitte kommen geschwungene Trüffeln (S. Abschn. von den Trüffeln), oder auch nur eine Paradiesäpfel-Tunke. (S. Abschn. von den Tunken.)

Steyerischer Kapaun mit Muscheln. (Poularde aux Moules.)

Der Kapaun wird der Poularde mit Consommé gleich behandelt. (S. d. vorhergeh.). Zwey hundert sehr reine Muscheln werden dann mit einem Schöpflöffel altem österreicher Wein, dem Saft von einer Limonie, einem eygroßen Stückchen Butter und etwas Concassé auf starkem Windofen gesetzt, und den Krebsen gleich abgekocht. Wenn sie alle offen sind, welches nur dann geschieht, wenn die Hitze in sie gedrungen hat, so werden die Hälfte der Schalen weggenommen, der Saft abgeseihet, mit zwey Schöpflöffeln weißer Tunke und einem Schöpflöffel Consommé vermehrt, und auf starkem Feuer bis wieder auf zwey Löffel eingekocht, dann mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden, über die Muschelchen gepreßt, leicht durch einander geschwungen, auf eine tiefe bordirte Schüſſel geschüttet, und der Kapaun darüber aufgetischt.

Kapaun mit Reiß. (Chapon au Riz.)

Es wird ein halb Pfund Reiß nach oftmahligem Reinwaschen mit sechs Schöpflöffeln fetter Brühe genäßt, mit zwey spanischen Zwiebeln, eine jede mit vier Gewürznelken gespickt, belegt, mit Salz und Concassé gewürzt, und eine Stunde mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft, endlich gut durch einander geschwungen, und über den gedämpften Kapaun (S. die Poularde mit Consommé) aufgehäuft, angerichtet; oder der

Digitized by Google

mit der Taubendreſſur verſehene Kapaun (S. Abſchn. v. d. Dreſſuren) wird in eine mit Speckplatten gefütterte Caſſerole gethan, mit ſechs Schöpflöffeln feiner Brühe begoſſen, mit Salz und Concassé gewürzt, mit zwey ſpaniſchen Zwiebeln, jede mit vier Gewürznelken geſpickt, belegt, und ſo eine halbe Stunde mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft, dann erſt mit einem halben Pfund gut ausgewaſchenem Reiß unter einer Bedeckung von Speckplatten bis zum Weichwerden gedämpft.

Man pflegt auch den weichgekochten Reiß nach einem leichten Durcheinanderſchwingen fingerhoch in eine angemeſſene Form zu ſchütten, den Kapaun darüber zu legen, und ſo erſt den Model ganz voll mit Reiß anzufüllen, dann über eine Schüſſel zu ſtürzen. Nur muß jedes Mahl der Reiß ganz körnig, ſehr weiß und eines angenehmen Geſchmackes ſeyn.

Kapaun mit Trüffeln. (Chapon aux Truffes.)

Dieß köſtliche Gericht wird dem Indian ähnlich bereitet, mit dem kleinen Unterſchiede jedoch, daß, wenn der Indian drey Wochen zu dem gehörigen Mürbeliegen und der gehörigen Infuſion mit dem Aroma der Trüffeln braucht, bey dem ſtärkſten Kapaun vierzehn Tage hinreichen, um denſelben Entzweck zu erreichen.

Kapaun auf engliſche Art. (Chapon à l'Anglaise.)

Es wird wie bey dem Schöpſenſchlegel (S. Abſchn. von den Schöpſen, Schöpſenſchl. auf engliſche Art. Kupfertaf. 3, Fig. 10) verfahren, nur braucht der Kapaun kaum den dritten Theil der dort beſtimmten Zeit zum gänzlichen Weichwerden, die gelben Rüben müſſen dann vorher in vielem Salzwaſſer und einem eygroßen Stück Butter eine Stunde kochen. Alles übrige wird wie dort beobachtet.

Kapaun mit Aſpic, oder geſulzter Kapaun. (Chapon à la belle Vue.)

Ein zu dieſem Gerichte ſchicklicher Model wird halb Finger hoch mit Fleiſchſulz begoſſen (S. Abſchn. v. d. Brühen), nach

dem Sulzen mit Trüffeln und Kapaunerbrüsten zierlich ausgelegt, mit Aspic erst bespritzt, um die Verzierung nicht zu verrücken; wenn dieses gesulzt hat, und die Verzierung fest hält, wieder einen Messerrücken hoch mit der Fleischsulz begossen; nach diesem dritten Sulzen wird der in der Presse gedämpfte und endlich vollkommen kalt gewordene Kapaun (S. d. vorhergeh.) abdressirt, behuthsam mit der Brust über die Verzierung gelegt, der Model wird dann vollends mit der Sulz angefüllt, und an einem kühlen Ort zum Sulzen gestellt. Bey dem Anrichten, wenn das Ganze vollkommen gesulzt ist, wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, schnell abgetrocknet, und über die gehörige Schüssel gestürzt. Dieß Gericht muß seiner Benennung entsprechen, nähmlich: paraître belle à la vue.

Eine zweyte Behandlungsweise.

Der Kapaun mit Taubendressur (S. Abschn. v. d. Dressuren) wird in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit Speck bedeckt, mit einigen Schnitten Schneidschinken, Rindfleisch, Kalbfleisch, vier Kalbsfüßen, zwey spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie und Sellerie belegt, mit zwey Lorberblättern, Thymian, einem Kaffehlöffel Pfeffer, die Hälfte so viel Neugewürz, mit einigen Gewürznelken und einer Wurzel Ingwer gewürzt, mit einer Maaß Brühe und eben so viel altem österreicher Wein genäßt, und zwey Stunden mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft, dann kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten wird der Kapaun endlich herausgenommen, und mit den Speckplatten bedeckt; der Sud wird geseihet, vor dem gänzlichen Erkalten aber erst abgefettet, dann am starken Feuer auf eine Maaß eingekocht, mit zwey Eyern geklärt und filtrirt wie das Aspic. (S. Abschn. v. d. Brühen.) Beym Anfange des Einkochens kommt ein starkes Bouquet Bertram, und wenn es nicht sauer genug wäre, etwas Weinessig hinzu. Mit diesem Aspic wird der vorbenannte Model begossen, ausgelegt und ausgefüllt.

Digitized by Google

Eine Galantine von Kapaun. (Galantine de Chapon.)

Dieß Gericht findet sich in dem Abschnitte vom Indian genau beschrieben, es darf nur dort nachgeschlagen werden. Die Galantine vom Indian kann ihres großen Volumen wegen über schönen Sockeln paradieren, wodurch sie zu größeren Rollen geeignet wird. Die Poularde oder der Kapaun treiben ihre Prätension nicht so hoch; ein weiches Bette von gehäckelter Sulz und eine zierliche Einfassung reichen hin, ihrer Forderung Genüge zu leisten.

Gebratener Kapaun. (Chapon rôti.)

Weniger fein als die Poularde, wird der Kapaun gewöhnlich fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), dann leicht mit feinem Salz bestäubt, an den Spieß gesteckt, mit zwey Bögen mit Butter bestrichenem Papier überbunden, und so eine halbe Stunde lang bey mittelstarkem Feuer gebraten, der Überwurf dann abgenommen, das Feuer hell gemacht, um dem Braten eine schöne Farbe geben zu können, und nun über ein Bette von Brunnenkresse aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Kunst zu braten.)

Gepracktes Kapaunenfleisch. (Blanquette de Volaille.)

Es gibt so viel Gerichte, die ihr Daseyn den erübrigten oder übrig gebliebenen Braten zu verdanken haben, viele davon sind durch die Kunst so emporgestiegen, daß man ihr Entstehen unwillkührlich vergißt, so das Blanquette, Gehäcke, Puré's und die Auflaufe, die nun allmählich aufhören ein gelegentliches Gericht zu geben, im Gegentheile man opfert ihnen nun gerne die zartesten Braten.

Die Brüste zweyer oder dreyer abgebratener Poularde oder Kapaunen werden nach dem vollkommenen Erkalten von dem Gerippe gelöst, von der Haut entblößt, und auf daumbreite Stücke dem Faden nach rein zugeschnitten, diese Stücke werden dann über den Faden auf messerrückendünne Blättchen übergeschnitten, in eine Saucecasserole gethan, und in die Reihe anderer Casse-

Digitized by Google

rolen gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Blanquette mit einem halbeygroßen Stückchen sehr feiner Butter bröcklig belegt, und im heißen Bade gewärmt. Bey dem Anrichten selbst wird es mit zwey Schöpflöffeln kochend heißer Beschamelle begossen, leicht durcheinander geschwungen, und in einer Kruste (S. Abschn. von den Krusten. Kupfertafel 9, Fig. 27, 28) oder einer Butterpastete (S. Abschn. von dem Butterteig 2. Th.) aufgetischt.

Gepracktes Kapaunenfleisch mit grünen Erbsen. (Blanquette de Poularde aux petites Poix.)

Gepracktes Kapaunenfleisch mit Champignons. (Blanquette de Poularde aux Champignons.)

Gepracktes Kapaunenfleisch mit Trüffeln. (Blanquette de Poularde aux Truffes.)

Gepracktes Kapaunenfleisch mit Gurken. (Blanquette de Poularde aux Concombres.)

Immer dem ersten Blanquette ähnlich geschnitten und gepracht, und bey dem Anrichten zu den grünen Erbsen (S. Abschn. v. d. Pflanzen), Champignons (S. Abschn. v. d. Champ.) u. dgl. beygemischt. Die sehr reine legirte Sauce muß das Ganze überspülen, ohne jedoch darüber zu schwimmen.

Croquetten von Kapaunen mit Trüffeln. (Croquettes de Volaille aux Truffes.)

Die Brüste der gebratenen Kapaunen werden herunter gelös't, fingerbreit der Länge nach von einander geschnitten, dann über den Faden mit einem scharfen Messer papierdünne geblättert. Zwey Schöpflöffel derley Brüste ohne alle Haut und Masern, und die Hälfte so viel eben so fein geschnittene Trüffeln werden mit zwey Löffeln Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) durch einander vermengt, mit Salz, Concassé und Glace gehoben und kalt gestellt. Bey dem gänzlichen Auskühlen werden fingerlange und eben so dicke Würstchen daraus gemacht, über

Digitized by Google

feine Semmelbröſeln gerollt, in abgeſchlagene Eyer getunkt, und wieder gut mit Bröſeln aufgelegt, dann ſchnell, aber behuthſam, gebacken. Dieß Gericht läßt ſich ſchön dreſſiren, und ſomit wäre es ſtets an geſchickte Hände angewieſen.

Man gibt dieſen Croquetten auch andere Formen, wie z. B. Birnen, Kirſchen u. dgl. Den Stiel bildet ein Rippenbeinchen. Die erſtern, aber weniger gekünſtelt, werden mehr gebraucht.

Man zählt eine große Anzahl Croquetten, die minder oder mehr nur eine Wiederholung des vorhergehenden ſind, ſo z. B.

Croquetten von dem Ragout-Salpicon,
Croquetten von einer Montglas,
Croquetten von Obergaumen mit Trüffeln,
Croquetten von Hahnenkamm mit Trüffeln,
Croquetten von Lamm mit Champignons,
Croquetten von einem jeden Gehäcke,
Croquetten von Repphühnern mit Trüffeln,

eben ſo von Faſan und von Haſen. Das Fleiſch wird immer kleinwürfelig oder feinblätterig geſchnitten, die Tunke immer kräftig und dick, ſo, daß wenn eine gewiſſe Menge mit dem Fleiſche vermengt, kalt geſtellt wird, beydes feſtſulzt, und ſo zur weiteren Bereitung geeignet wird.

Die Croquetten von feinen Faſchen weichen in Bezug auf ihren Inhalt von der gegebenen Regel ab; ſie werden aus feinen Faſchen jeder Art (S. Abſchn. v. d. Faſchen) und Kalbseutern bereitet, und zwar auf folgende Weiſe:

Es werden vier bis ſechs ſtarke Kalbseuter in einer Preſſe weich gekocht und kalt geſtellt. Nach dem gänzlichen Erkalten werden ſie auf ſehr dünne Bänder von zwey Zoll Breite und Länge geſchnitten. Dieſe Bänder werden mit feiner Faſche meſſerrückendick überall gleich beſtrichen und zuſammengerollt, ſo daß es eine natürliche Croquette von einem Finger Dicke und Länge bildet, die nun den vorhergehenden ähnlich in abgeſchla-

gene und etwas gesalzene Eyer getunkt, und mit Semmelbrösseln aufgelegt werden. Das Backen geht etwas langsamer vor sich, das heißt, das Schmalz muß weniger heiß seyn, damit die Hitze die Croquette durchdringen kann.

Gehäcke von Kapaunen. (Hachis de Volaille.)

Die vom gebratenen Kapaun abgelöst'en Brüste werden ohne alle Haut und Masern fein geschnitten, mit ungefähr der Hälfte so viel Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) vermengt, mit Salz, Concassé und Glace gehoben, und in einer Kruste, Reißcasserole, Butterpastete, oder auch in kleine Augengläserpastetchen angerichtet. (S. Abschn. v. d. Krusten und Reißcasserolen. Kupfertaf. 9, Fig. 25, 26, 27, 28.)

Gehäcke von Kapaunen mit gespickten Unterbrüstchen. (Hachis de Volaille à la Reine.)

Das vorhergehende mit Glace und der schönsten Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) angenehm gehobene Gehäcke wird die Hälfte über eine bordirte Schüssel angerichtet; rund herum kommen mit den Spitzen zusammen gelegte, kernweich gekochte Eyer (S. Abschn. v. d. Eyern); über die zusammenspielenden Spitzen der Eyer kommen rund gebogene glasirte Unterbrüstchen; in ihre Mitte der übrige Theil des Gehäckes.

Das Gehäcke, weiß, kräftig vom angenehmsten Geschmacke, mit den schön glasirten Unterbrüstchen zierlich angerichtet, gibt ein ungemein schönes Gericht, welches das Auge eben so sehr als den Gaumen befriedigt. (S. Fasanengehäcke. Kupfertafel 5, Fig. 16.) Die fein gespickten Unterbrüstchen werden über eydick geschnittene gelbe Rüben, welche mit dünnen Speckplatten belegt sind, gethan, mit einem mit Butter bestrichenen Papier überbunden, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den heißen Ofen gestellt. Wenn sie von der Hitze durchdrungen sind, so wird das Papier abgenommen, die Brüstchen glasirt, und wieder in den Ofen gestellt, um die Glace über dem Specke zu trocknen, dann wieder glasirt, und wie schon gesagt, gebraucht.

Digitized by Google

Durchgeschlagenes Kapaunenfleisch. (Purée de Volaille.)

Die abgelöſ'ten Kapaunenbrüſte ohne Haut, Masern und Fett, werden erſt fein geſchnitten, dann geſtoßen, hernach mit dünner Beſchamelle (S. Abſchn. von den Tunken) zu einem dicken Köchel abgerührt, und endlich durch ein Haartuch geſtrichen, mit Salz, Concassé und Glace gehoben, und in einer Kruſte (S. Abſchn. Reißcaſſerole, Butterpaſtete im 2. Band), oder kleine Paſtetchen angerichtet. Es muß weiß und von feinem Geſchmacke ſeyn. Bey dem Anrichten wird es nur über einer Gluth während des Rührens warm gemacht, damit es durch ein langes Warmſtehen keinen aufgewärmten Geſchmack annehme.

Auflauf von Kapaunen. (Souflée de Volaille.)

Dieß Gericht gehört unſtreitig zu den feinſten der modernen Küche, es wird auch als ſolches gegeben und empfangen. Es hat mit dem feinen Ragout das gemein, daß man es weniger zum Sättigen als vielmehr zum Verſuchen, guten Mund machen, auftiſcht. Man macht ſie von dem einfach lieblichen Kapaunenauflauf, Gänſelebern, Faſan, Repphühnern, Schnepfen bis zum kräftigſten Krammetsvogel. Die Bereitung iſt ſtets dieſelbe, die aber viel Sachkenntniß und viel Aufmerkſamkeit fordert.

Die Brüſte von drey gebratenen Kapaunen werden, nach deſſen Auskühlen, von dem Gerippe abgelöſ't, ohne Haut oder Maſern fein geſchnitten und geſtoßen, endlich mit einer kräftigen, mit weißer Hühner-Glace corſirten Beſchamelle vermengt, warm gemacht, und durch ein grobes Haartuch geſtrichen, ſo daß man ein Puré erhält, welches einem dicken Brey gleicht; es wird nun mit ſechs Loth ſehr feiner Butter abgerührt, mit feſtem, aus vier Eyerklar geſchlagenen Schnee genau vermengt und in einer Silbercaſſerole behuthſam gebacken. Dieſer Auflauf macht eben ſo einen ſchönen, außerordentlichen Effect, als der gewöhnliche Auflauf von Mehl, er ſteigt nähmlich hoch über die Caſſerole und macht eine zitternd lockere hohe Haube, die in der kalten Luft leicht wieder zuſammen fällt. Darum werden ſolche Auflaufe nie anders als in einem Feldofen bereitet, den man in den Vorſaal

Digitized by Google

tragen und den Auflauf sogleich auf die Tafel setzen kann. Man gibt diesem Auflauf in kleinen Papier-Kapseln noch den Vorzug vor jenen, ihrer lieblichen Form, und dem leichteren Backen wegen, denn die Zeit ist bey so einer kleinen Kapsel leichter bestimmt und zum gehörigen Punct getrieben. (S. Kupfertafel 5. Figur 15.)

Kapaunen-Nocken mit Consommé. (Quenelles de Volaille au Consommé.)

Kapaunen-Nocken in Butter-Pastete. (Vol-au-vent à la Nell.)

Kapaunen-Nocken mit weißem Ragout. (Quenelles de Volaille en Terrine.)

Diese drey Gerichte von Kapaunen-Nocken finden sich in dem Abschnitte von Faschen, als Anmerkung zum Kapaunen-Fasch, beschrieben.

Aus der Fasche der Fasane und des Schill's werden ebenfalls diese Gerichte gegeben, dann werden sie aber als Fasanen oder Schill-Nocken über dem Speiszettel angezeigt.

Schillwürste mit Consommé. (Boudin à la Richelieu.)

Aus der Schill-Fasche werden diese Würste bereitet, die in der Zeit so wie der Nahme, den sie tragen, viel Aufsehen machten; ob ihr gediegener Werth oder der Nahme die Epoche machten, ist noch unentschieden, denn der Cardinal Richelieu war ein sehr berühmter Mann, und kein Mensch sprach von dessen feinem Gaumen.

In die Fasche von Schill (S. Abschn. von den Faschen von Schill) kommen zwey große spanische Zwiebeln, die rein abgeschält, blätterig geschnitten, in sechs Loth Butter langsam sehr weich gedünstet, und dann durch ein Sieb gestrichen worden sind, statt der Beschamelle; die Fasche muß die Consistenz der Nocken behalten, widrigen Falls müßte man mit etwas Beschamelle nachhelfen.

Aus dieser Fasche werden nun über einer mit Mehl be-

Digitized by Google

ſtäubten Tafel drey Würſte gemacht, die zwey Zoll im Durchmeſſer und ſechs Zoll Länge haben; ſie werden ſehr glatt gerollt, in eine mit Butter beſtrichene Schwung-Caſſerole gethan, mit Eyerklar beſtrichen, und mit Trüffeln ſehr zierlich ausgelegt. Sie werden übrigens den Nocken gleich langſam abgekocht und mit einem lieblich gewürzten Consommé aufgetiſcht.

Späterhin hat man in dieſer Bereitung einige Veränderung vorgenommen, und das alte gleichſam moderniſirt; dem zu Folge werden die Würſte etwas kleiner gemacht; dann nach dem Abkochen in's kalte Waſſer gethan, nach dem völligem Erkalten werden ſie endlich in der Länge rein viereckig zugeſchnitten, mit einem Silberſpießchen durchgeſtochen, ſo zwar, daß das Spießchen an beyden Seiten einen Daumen breit vor ſteht; nun werden ſie in vier Eyerdottern, die mit acht Loth zerlaſſener Butter zu einer Tunke abgerührt ſind, eingetunkt, oder mit derſelben beſtrichen und an allen vier Seiten mit feinen weißen Semmelbröſeln aufgelegt, und über einem Roſt der mit einem Bogen mit Butter beſtrichenem Papier belegt iſt, an allen vier Seiten abgebraten, dann mit einer Paradiesäpfel-Tunke aufgetiſcht.

Geſtürzte Faſcheſpeiſe. (Timbale d'une Farce de Volaille garnie d'un Ragout blanc.)

Hier iſt abermahls eine große Reihe Gerichte unter einer einzigen Bereitung verſtanden, denn es wäre dasſelbe immer wiederholt, indem ſie, aus all dem vorhergehenden zuſammen geſetzt, ſtets nur die Faſche zur Grundlage haben.

Es wird ein Model leicht mit Butter beſtrichen, mit Trüffeln oder Krebsſchweifchen u. dgl. zierlich belegt, und einen ſtarken daumendick mit der Kapaunen-Faſche ausgefüttert (S. Abſchnitt von den Faſchen), die leere Mitte wird dann mit einem weißen Ragout (S. Abſchn. von dem Ragout) bis einen Finger breit vom Rande angefüllt, und mit der übrigen Faſche bedeckt. Dieſer Model wird nun in eine tiefe Caſſerole, die daumhoch mit kochendem Waſſer angefüllt iſt, geſtellt, die Caſſerole genau be-

Digitized by Google

deckt, und über einem Bette von glühender Asche langsam in Dunst getrieben, welches ein bis anderthalb Stunden dauern kann; dann wird der Model herausgehoben, abgetrocknet, und das Gericht über die gehörige Schüssel behuthsam gestürzt. Der Inhalt der Timbale gibt den Beynahmen, z. B.

Gestürzte Kapaunen-Fasch mit brauner Ragout.
Gestürzte Kapaunen-Fasch mit Salpicon.
Gestürzte Kapaunen-Fasch mit einer Montglas,

und so viel andere.

Diese Gerichte weichen in der Form und dem Verzieren in's Unendliche ab, und die geschickte Hand des verständigen Künstlers kann sie zu Meisterstücken bilden. (S. Kupfertafel 5. Figur 13 und 14.)

Silberspießchen von Fasch mit Kalbsbries. (Atelettes de Quenelles et de Ris de Veau.)

Auch die Silberspießchen werden gewöhnlich aus dem Dessert bereitet, oder haben wenigstens ihren Ursprung aus dem Erübrigten genommen. Sie geben ein sehr feines liebliches Gericht, das allgemein mit großem Vergnügen gesehen und aufgenommen wird. Die Bereitung ist folgende:

Es werden aus abgekochten und kalt gewordenen Fasch-Nocken vollkommen einen Zoll im Viereck und zwey Linien dünne Blättchen geschnitten, eben so viel und so geschnittene Kalbsbriesen (S. Abschn. von den Ingred.) werden mit jenen leicht in einer Auflegtunke geschwungen (S. Abschn. von den Tunken), und immer ein Blatt von Fasch und eines der Briesen an ein Silberspießchen gesteckt, bis dasselbe vier Zoll lang voll gesteckt ist; die Tunke wird mit einem Feder-Pinsel glatt und rein gestrichen, und mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, nun wird es in zerlassene Butter getunkt und wieder aufgelegt. Sechs solche Spießchen werden dann über einen Rost, der mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt ist, gethan, und über schwacher Gluth an allen vier Seiten bis zur schönsten gelben Farbe gebra-

Digitized by Google

ten, und so sehr heiß mit einem lieblich gewürzten Consommé aufgetischt. Man hat angefangen, um dem Gericht mehr Mannigfaltigkeit und Zierlichkeit zu geben, die Spießchen von sieben Zoll Länge als Petrus-Stäbe, als Pfeile, als Lilien, Cherubimen, Köpfe u. dgl. zu machen, und der Zweck war nicht verfehlt. Man darf nur einen Karpfen à la Chambord sehen, um sich mit einem Blick von dem guten Effect zu überzeugen.

Silberspießchen von Kalbsbries mit Pöckelzungen.
Silberspießchen von Kapaunenbrüsten mit Trüffeln.
Silberspießchen von Kalbsbries und Champignons.
Silberspießchen von Gansleber mit Trüffeln.
Silberspießchen von Repphühnernocken mit Trüffeln.
Silberspießchen von Obergaumen mit Champignons.

u. s. w. sind nur Wiederholungen des vorhergehenden.

Silberspießchen mit Fleischsulz. (Aiguillettes à la Gelée.)

Man hat zu diesem Gerichte eigene Modeln, die vier Zoll lang, anderthalb Zoll hoch und eben so breit und übrigens ganz feinzackig gearbeitet sind. Diese Modeln werden über fein gestampftes Eis gestellt und zwey Messerrücken hoch mit Aspic aufgegossen, nach dem Sulzen dieser Aspic werden daumenstarke aus gesulztem Salpicon gemachte Würstchen gelegt, mit dem Silberspießchen durchgesteckt, und die Modeln dann mit der Aspic voll angefüllt. Unterdessen wird die Vertiefung der gehörigen Schüssel mit zerlassener Aspic angefüllt, und ebenfalls kalt gestellt; nach dem beyderseitigen Sulzen werden die Modeln einen Augenblick lang in's heiße Wasser getunkt, sogleich aber wieder herausgenommen, abgetrocknet, und über die Sulz in der Schüssel gestürzt.

Auf diese Weise kann das Ragout-Montglas, und alle die vorhergehenden Silberspießchen gegeben werden, statt mit Semmelbröseln aufgelegt, werden sie in das Aspic gethan. (S. Kupfertaf. 1. Fig. 3.)

Digitized by Google

Zwey und vierzigster Abschnitt.

Von den Tauben.

Ob man die Tauben schon das ganze Jahr hindurch gebraucht, so sind sie doch nur zur Zeit der grünen Erbsen am besten, und dann muß man sie jung und fett wählen. Um diese Zeit dürfen sie, mit Weinlaub und Speck umwunden, selbst als Braten erscheinen.

Tauben mit weißem Ragout. (Pigeons à la Cuillère, ou Pigeons Gotier.)

Die noch sehr jungen, sehr weißen und fetten Täubchen werden nach dem Aufmachen sehr rein flammirt, geputzt und dressirt (S. Abschn. von den Dressuren), dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Limoniensaft bespritzt, mit Speckplatten bedeckt, mit einer Presse begossen (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen), und langsam weich gedämpft, dann aus der Presse über ein Tuch gelegt, und über einem reichen weißen Ragout (S. Abschn. von dem Ragout) aufgetischt. Man pflegt des besseren Ansehens wegen die Täubchen mit den Füßchen in die Mitte der Schüssel zu legen, und zwischen ein jedes einen schönen Hahnenkamm oder einen schönen Krebsen aufzustellen.

Eine Schipolatade von Tauben. (Pigeons en Chipolatade.)

Vier bis fünf halb erwachsene, abgefederte, flammirte und rein geputzte Tauben werden dressirt (S. Abschn. von den Dressuren), mit Salz und Concassé bestäubt, und in einem Viertelpfund Butter ungefähr zwanzig Minuten langsam gedünstet, dann heraus genommen und in eine andere Casserole gelegt. Die Butter wird mit einem Eßlöffel voll Mehl bestäubt, einige Zeit langsam geröstet, mit drey Schöpflöffeln weißer Brühe genäßt, über dem Feuer zur Tunke abgerührt, und eine Stunde langsam gekocht, um die aufsteigende Butter abnehmen zu können; wenn dieß geschehen ist, so wird diese Tunke durch ein Haartuch über

Digitized by Google

die Tauben geseihet, mit einem Bouquet belegt und langsam weich gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Garkochen, kommen ungefähr dreyßig kleine, in Butter weich, aber weiß gedünstete Zwiebelchen (S. Abschn. von den Zwiebeln), mit eben so viel in Butter passirte Champignons hinzu (S. Abschn. von den Ingredienzen), die während des Kochens aufsteigende Butter wird stets abgenommen. Es werden eben so viel gebratene Kastanien, welche abgeschälet, fünf Minuten lang in Butter geröstet worden sind, und eben so viel zum Ragout gekochte Artischoken (S. Abschn. von den Ingr.), eben so viel daumgroß abgedrehte und schnell abgebratene Bratwürste, mit einem eygroßen Stückchen Butter, Glace und Concassé in eine Casserole gethan, mit dem vierten Theil der auf anderthalb Schöpflöffel eingekochten Tunke, welche durch ein Haartuch darüber gepreßt wird, genäßt, mit den Zwiebelchen und Champignons vermehrt, leicht durch einander geschwungen, und über die angerichteten mit der übrigen Tunke begossenen Tauben geschüttet. Das Ganze muß in eine bordirte Schüssel oder eine Silbercasserole angerichtet werden.

Ein Compot von Tauben, oder Tauben mit grünen Erbsen. (Pigeons en Compote.)

Auf vier bis fünf Tauben wird ein Pfund fettes Kaiserfleisch (oder auch fleischigter Speck) auf daumbreite, halben Finger dünne viereckigte Stückchen geschnitten, eine halbe Stunde auf starkem Feuer im Wasser abgekocht, dann in einem Viertelpfund Butter eben so lange geröstet; hiezu kommen die dressirten Tauben (S. die vorhergehenden). Nachdem alles ungefähr eine halbe Stunde gedünstet hat, werden die Tauben sammt dem Kaiserfleisch heraus genommen, die Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl bestäubt, eine Viertelstunde langsam geröstet, mit zwey Schöpflöffeln weißer, und einem Schöpflöffel brauner Brühe genäßt, zur Tunke abgerührt, und eine halbe Stunde langsam gekocht, das aufsteigende Fett wird abgenommen, die Tunke dann wieder über die Tauben und Kaiserfleisch gepreßt, mit Salz und

Digitized by Google

Concassé gewürzt und nun gargekocht. Das Kochen oder vielmehr das Feuer muß so dirigirt werden, daß die Tunke bis zum völligen Weichwerden der Tauben auf zwey Schöpflöffel eingekocht hat. Dann wird eine halbe Maaß sehr feiner und frischer, in gesalzenem Wasser fünf Minuten lang abgekochter grüner Erbsen beygemischt, mit Concassé, Glace und etwas Zucker gewürzt, und noch eine Weile gekocht, endlich vom lieblichsten Geschmacke in einer bordirten Schüssel aufgetischt.

Eine Matelotte von Tauben, oder braun eingemachte Tauben. (Matelote de Pigeons.)

Die flammirten, dressirten, und auf die Hälfte zerschnittenen Tauben werden in einem Viertelpfund Butter braun gedünstet, aus der Butter dann in eine andere Casserole gethan, mit zwey Schöpflöffel brauner Tunke und der Hälfte so viel Concassé genäßt, und langsam weich gekocht; die Tunke muß stets abgefettet und so lange gekocht werden, bis sie sich spagatdick vom Löffel spinnt, sie wird über ungefähr dreyßig in Schmalz lichtbraun gebackenen, und in einem halben Schöpflöffel Consommé weich gekochten Zwiebelchen (S. Abschn. von den Zwiebeln), eben so viel passirten Champignons (S. Abschn. von den Ingredienz.), so viel Artischocken (S. ebendaselbst), und eben so viel ausgelös'ten Krebsschweifchen in einer Sauce-Casserole gepreßt, mit Limoniensaft, Glace und Concassé gehoben, leicht durch einander geschwungen, und in eine bordirte Schüssel über die Tauben gegossen.

Tauben mit feinem Kräutchen. (Pigeons aux fines Herbes.)

Sechs schöne junge Tauben werden nach dem Reinigen und Dressiren (S. Abschn. von den Dressuren) von einander geschnitten, Rücken und Brustbein heraus gelös't, eine jede Hälfte mit einer flachen Hacke gepracht, und so in eine mit Butter messerrückendick bestrichene Schwung-Casserole gereihet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit vier Eßlöffel voll

Digitized by Google

feinem Kräutchen (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen) begossen, und ungefähr zehn Minuten lang an beyden Seiten geschwungen, dann über eine bordirte Schüssel angerichtet. Das Kräutchen wird mit einem halben Eßlöffel voll Mehl bestäubt, mit einem halben Glas alten Österreicher Wein, etwas schwarzer Brühe genäßt, mit Glace und Limoniensaft gehoben, über dem Feuer bis zum Verdicken zu einer Tunke (Sauce) gerührt, und so über die Tauben gegossen. Es darf der Buttertunke ähnlich nicht kochen, um dem Mehlgeschmacke vorzubeugen.

Tauben als gebackenes Fricassee. (Pigeons à la Dauphin, ou à l'Aurore.)

Die vorigen von einander geschnittenen, und in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen) gekochten Tauben werden mit kräftiger legierter Tunke (S. Abschn. v. den Tunken) übergossen und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten, überall gleich mit der nun verdickten gesulzten Tunke stark bestrichen, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, in abgeschlagene etwas gesalzene Eyer getunkt, und wieder gut mit Bröseln aufgelegt, dann in sehr frischem Schmalz recht heiß gebacken. In ihre Mitte kommt eine Handvoll gebackener grüner Petersilie.

Tauben mit Basilienkräutchen. (Pigeons au Basilique.)

Die jungen in der Presse gekochten Tauben (S. die vorhergehenden) werden von einander geschnitten, mit fein geschnittenen Basilienkräutchen (S. Abschn. v. d. Basilienkräutchen), Salz und Concassé bestäubt, in Bierteig getunkt (S. Abschn. v. d. Bierteig), und in recht heißem reinem Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt eine Handvoll gebackenes Basilienkräutchen.

Tauben am Roste. (Pigeons à la Crapaudine.)

Die flammirten, aufgemachten und dressirten Tauben (S. Abschn. v. d. Dressuren) werden an der Brust von der Spitze, einen Messerrücken breit über dem Bauche, durch das Brustbein bis zu dem Gabelbeinchen untergeschnitten, das Gabelbeinchen gebrochen, und so das Untergeschnittene nach dem Hals hinüber-

gebogen, es darf jedoch in dem Körper hierdurch keine Öffnung entstehen. Der Rücken wird über drey Theile der Länge nach gespalten, und die ganze Taube dann mit dem flachen breiten Haumesser flach und mürbe gepracket; durch diese Operation bekömmt die Taube eine entfernte Ähnlichkeit in der Form mit einer Kröte, wohin auch ihre Benennung deutet. Die Franzosen haben dieß Abschreckende mit dem Schmackhaften des Gerichtes so zu vereinbaren gewußt, daß diese zwey entgegen strebenden Gefühle keine Collision mehr leiden. Sie werden an beyden Seiten mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in zerlassenes Kräutchen getunkt (S. Abschn. v. d. Kräutchen, Coteletten-Kräutchen), mit Semmelbröseln aufgelegt, und auf mittelstarker Gluth auf dem Roste an beyden Seiten gebraten. Darunter kommt Cotelettensaft. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Taubenbrüstchen in Papier. (Filets de Pigeons en Papillotes.)

Die Taubenbrüste werden den Hühnerbrüsten zum Schwingen ähnlich abgelöst (S. Abschn. v. d. Huhn), den Kalbs-Coteletten in Papier gleich eingemacht und gebraten (S. Abschn. v. d. Kalbs-Coteletten in Papier), und mit der, ihrem kleinen Volumen und eigenen Zartheit gebührenden Rücksicht, gebraten.

Gebratene Tauben. (Pigeons à la Broche.)

Junge, besonders fette Tauben werden nach ihrem Flammiren, Aufmachen und Dressiren (S. Abschn. v. d. Dressuren) mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Weinlaub und Speckplatten an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß gebunden, und bey starkem Feuer schnell gebraten. Darunter kömmt ein brauner Saft.

Tauben mit Spargelerbsen. (Pigeons aux Pointes d'Asperges.)

Den Hühnchen gleich werden die Tauben weiß eingemacht (S. Abschn. v. d. Huhn, eingemachtes Hühnchen), die legierte Tunke über in Salzwasser abgekochte, eine Weile in Butter ge-

Digitized by Google

dünstete Spargelerbsen gepreßt (S. Abschn. von den Pflanzen, Spargelerbsen), mit Glace und ein wenig Zucker gehoben, leicht durch einander geschwungen, und über die zierlich angerichteten Tauben geschüttet. Oder es werden die Tauben in einer Presse gekocht, auf zwey Theile geschnitten und zierlich angerichtet. Die Spargelerbsen, eine halbe Maaß auf vier Tauben, werden mit zwey Schöpflöffeln legierter Tunke vermengt, mit Glace, ein wenig Salz, Concassé und Zucker gehoben, und so die dressirten Tauben damit begossen. Die erste Art gibt den Tauben mehr eigenen Geschmack, die zweyte eine bessere Miene.

Tauben als Gärtnerspeise. (Pigeons à la Jardinière.)

Die von einander geschnittenen und in der Presse gekochten Tauben (S. die Tauben mit weißem Rag.) werden zierlich angerichtet, und mit einer sehr heißen, mit Zucker und Glace gehobenen Gärtnerspeise (S. Abschn. v. d. Rag.) begossen.

Drey und vierzigster Abschnitt.

Vom Karpfen.

Das Geschlecht dieses unter uns bekannten und beliebten Fleisches ist sehr zahlreich, und bestehet aus mehr als fünfzig Gattungen, die man in drey Familien abtheilt.

Der gemeine Karpfen unterscheidet sich als Gattung durch vier Bartfäden, und durch neun Strahlen an der Afterfloße, wovon der dritte nach hintenzu sägeförmig ist. In Rücksicht auf die Bedeckung des Körpers unterscheidet sich von ihm der Spiegelkarpfen (Karpfenkönig) und der Leberkarpfen. Jener hat seinen Nahmen von den außerordentlich großen Schuppen, welche die vom gemeinen Karpfen an Größe drey bis vier Mahl übertreffen; sie gehen aber nicht über den ganzen Leib, sondern man sieht an mehreren Stellen des Unterleibes eine blasse gelbliche Haut. Übrigens gleicht er in der Gestalt und Le-

Digitized by Google

bensart dem gemeinen Karpfen; sein Fleisch ist sehr schmackhaft. Der Lederkarpfen hat gar keine Schuppen, sondern nur eine braune lederartige Haut.

Die Karpfen wachsen bis zu einer ansehnlichen Größe, man hat im Anfange dieses Jahrhunderts bey Frankfurt an der Oder einen gefangen, der 2¾ Ellen lang, 1 Elle breit, und 70 Pfund schwer war. Auch im Dniester findet man sie zuweilen dritthalb Ellen lang. Indessen sind die mittelmäßigen von einem bessern Geschmacke. Ihr Alter bringen sie über hundert Jahre, und in Teichen werden bejahrte mit bemoosten Köpfen angetroffen.

In Holland mästet man Karpfen im Keller, indem man sie in feuchtes Moos schlägt, sie dicht unter das Gewölbe aufhängt, und ihnen Semmelkrumen, in Milch geweicht, in das Maul stopft. Andere halten sie im Keller in Cisternen, und füttern sie mit Brot, Salat u. dgl., um sie auch im Winter fett zu haben. Wenn man sie in dieser Jahreszeit lebendig verschicken will, packt man sie in Schnee ein, und gibt ihnen ein Stückchen in Branntwein getunktes Brot in's Maul.

Die Teichkarpfen haben keinen so reinen und angenehmen Geschmack, wie die Flußkarpfen, man kann ihn aber verbessern, wenn man sie einige Tage vorher, ehe man sie essen will, in Flußwasser setzt. Vom Herbste bis zum Frühjahre sind sie am besten zu genießen. Außer dem Fleische derselben benutzt man auch in einigen Gegenden den Roggen zum Caviar, besonders für die Juden in Pohlen und in der Türkey, weil kein Jude den eigentlichen Caviar vom Hausen und Stör essen darf, denn diese haben keine Schuppen, und die jüdischen Gesetze erlauben nur den Genuß von schuppigen Fischen.

Karpfen mit einem Ragout Chambord. (Carpe à la Chambord.)

Ein möglichst großer und schöner Karpfen wird nach dem Abschuppen, Aufmachen und Auswaschen streifweise gespickt.

Digitized by Google

Es wird nähmlich ein drey Finger breiter Streif vom Rücken zum Bauche hin von der Haut entblößt und fein geſpickt. (S. Abſchn. v. d. Spicken.) Drey Finger breit bleibt der neben liegende Streif mit der Haut bedeckt und ungeſpickt, und nun ſo fort über die ganze obenliegende Seite; der Kopf wird mit Spagat überbunden, der Karpfen dann in eine lange Caſſerole gelegt, mit einer Salzbrühe (S. Abſchn. v. d. Einſäur.) zur Hälfte oder vielmehr bis zu dem Geſpickten genäßt, mit doppeltem Papier belegt, dem gehörigen Deckel zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth zwey bis zwey und eine halbe Stunde langſam gedämpft. Es bleibt zu bemerken, daß die Dämpfung weit richtiger in einem abgekühlten Ofen vor ſich geht. Vor dem Anrichten werden die geſpickten Streifen glaſirt, unbedeckt noch einmahl in den Ofen geſtellt, damit die Glace etwas trockne, dann noch einmahl glaſirt, endlich aus dem Sude gehoben, eine kleine Weile abfließen gelaſſen, und nun entbunden und abgetrocknet, über ein reiches Bette von dem Ragout-Chambord (S. Abſchn. v. d. Ragout), welches in eine ſchön bordirte lange Schüſſel geſchüttet wird, in ſeiner ganzen Herrlichkeit gelegt. Geſpickte Kalbsbrüſen (S. Abſchn. v. d. Kalbe), glaſirte Hühnerbrüſte (S. Abſchn. v. d. Huhn), Kapaunernocken (S. Abſchn. v. d. Faſchen) und ſchöne große Krebſe (S. Abſchn. v. d. Krebſen), von einer jeden Gattung ungefähr ſechs Stück werden in ungezwungener Symmetrie herum und darüber gelegt. Zwölf ſchöne in Portowein gekochte Trüffeln (S. Abſchn. v. d. Trüffeln) werden mittelſt Silberſpießchen an den Karpfen in allen Richtungen geſteckt, und ſo mit einem dem Aufwande entſprechenden Anſehen aufgetiſcht. (S. Kupfertaf. 7, Fig. 20.)

Blau geſottener Karpfen. (Carpe au Bleu.)

Ein ſchöner großer Karpfen wird aufgemacht, inwendig gewaſchen und gereinigt, der Kopf überbunden, und ſo ohne Abſchuppen in eine lange Caſſerole gelegt, mit kochendem Eſſig überbrühet, welches ihn blau färbt, dann mit Salzbrühe (S. Abſchn. v. d. Einſ.) über die Hälfte genäßt, mit oben und un-

ten angebrachter Gluth eine Stunde langsam gedämpft. Eine aus dem abgefetteten Sude gemachte Butter-Tunke (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken), und eine Schale voll der klaren Brühe selbst, werden bey dem Auftischen besonders beygesetzt. Des bessern Ansehens wegen wird dieser Fisch über ein dem Karpfen ähnlich langes und breites, dünnes, an beyden Seiten abgerundetes Bretchen, das mit Servietten überbunden ist, gethan, mit kleinen Sträußchen grüner Petersilie rund herum bestreuet, und so über eine mit Servietten belegte Schüssel aufgetischt.

Ich sagte mit Absicht, »nur von inwendig gewaschen,« weil nur der, die Schuppen leicht überklebende Schleim mit kochendem Essig übergossen blau macht, und folglich durch das Waschen nicht abgespült werden darf. Hieraus folgt durchaus nicht, daß man es weniger streng mit dem Reinlichmachen halten dürfe.

Gesulzter Karpfen. (Carpe à la Gelée.)

Der, dem vorhergehenden gleich bereitete Karpfen wird nach dem Überbrühen mit kochendem Essig, mit Österreicher Wein genäßt, mit vier spanischen Zwiebeln, zwölf Lorberblättern, einigen Sträußchen Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, Salz und Pfeffer gewürzt, und nach der Größe des Fisches ein bis zwey Stunden (gut zugedeckt) langsam gekocht und dann kalt gestellt. Der Sud wird hernach abgeseihet, auf den dritten Theil eingekocht, mit Eyern dem Aspic gleich klar gemacht (S. Abschn. v. d. Brühen) und sulzen gelassen; der nun über die Schüssel gelegte Karpfen wird brillant mit dieser Sulz verziert, und eine Mayonnaise besonders beygesetzt. (S. Abschn. von den Butter- und Öhl-Tunken.)

Kleine Karpfen von drey bis vier Pfund werden abgeschuppt, zerschnitten und anständig angerichtet. Dann mit diesem ihrem Aspic verziert oder auch ausgelöst, und den Hühnerbrüsten oder Kalbshirn gleich in einer Form mit der Sulz als ein Sulzkuchen aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Huhn, Hühnerbrüste mit Fleischsulz.) Die Fische haben die Eigenschaft, ihre Gallerte nur langsam der sie umgebenden Salzbrühe mitzutheilen, dem zu Folge muß

Digitized by Google

der zu sulzende Fisch längere Zeit in dieser seiner Sulze bleiben, welches zugleich für den Geschmack des Gerichtes vortheilbringend ist.

Karpfen auf böhmische Art. (Carpe à la Bohème.)

Auf einen Karpfen von vier Pfund Schwere wird eine Einbrenne von drey Eßlöffeln voll Mehl in einem halben Pfund Butter sehr langsam hochbraun geröstet, dann mit fünf Maaß starkem böhmischen Bier und einem Achtelmaaß Weinessig zur Tunke abgerührt, mit drey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, zwey Wurzeln Petersilie, einem Kopf Sellerie, mit vier Lorberblättern, Thymian, einem Viertelgliedchen Knoblauch, der Schale einer Limonie, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, mit einigen Gewürznelken und etwas Zimmt gewürzt, mit einem Schöpflöffel weißem und einem Löffel schwarz gebranntem Honig gesüßt, und so anderthalb Stunden kochen gelassen; der auf Stücke geschnittene Karpfen wird dann hinein gethan, über mittelstarkem Feuer bis anderthalb Stunden gekocht, nach einer Weile des Abkühlens aus der Tunke heraus in eine andere Casserole gethan, die Sauce durch ein Haartuch gepreßt, über starkem Feuer auf eine halbe Maaß eingekocht, sodann mit Glace, Concassé und Limoniensaft gehoben, und so vom Löffel spinnend über den zierlich angerichteten Karpfen gegossen. Die Tunke muß schwarz, glänzend, und eines pikant süßlichen angenehmen Geschmackes seyn. Dieses nationale böhmische Gericht hat noch den Vortheil für sich, daß es kalt eben so schmackhaft, und vielleicht dem warmen noch vorzuziehen ist.

Von großem Effect wird dieß Gericht, wenn es sammt der köstlichen Tunke in eine glatte runde Form über einem halbfingerhohen und gesulzten Sulzaufguß angerichtet, mit Fleischsulz ausgefüllt, und so als ein Karpfenkuchen umgestürzt, über einen schönen Sockel aufgetischt wird.

Eine Matelote von Karpfen. (Matelote de Carpe.)

Der abgeschuppte, aufgemachte und rein gewaschene dreypfündige Karpfen wird auf zwey Finger breite Stücke zerschnit-

Digitized by Google

ten, in eine Casserole, deren Boden mit fünfzig daumgroßen Stückchen im Salzwasser abgekochten fleischigen Speck, und ungefähr die Hälfte so viel auf zwey Finger breite Stückchen geschnittenen Aalfisch (S. Abschn. v. d. Aal) belegt ist, gethan, mit drey spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und einem Kopf Sellerie belegt, mit vier Lorberblättern, Thymian, Salz, Concassé, acht Gewürznelken und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, mit zwey Bouteillen Burgunder, in Ermangelung dessen mit rothem Lobositzer Wein, vier Schöpflöffel voll schwarzer Brühe, und vier Löffel Consommé genäßt, mit drey Eßlöffel voll in einem halben Pfund Butter abgearbeiteten Mehls bröckchenweise belegt, zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth anderthalb Stunden gekocht. Nach einigem Auskühlen wird die Tunke abgeseihet, und auf ungefähr eine halbe Maaß über starkem Feuer eingekocht, dann über den in eine Sauce-Casserole gegebenen Speck, und über ungefähr so viel kleine, in Schmalz braun gebackene mit eben dem rothen Wein weich gekochte Zwiebelchen (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen), dann einen Schöpflöffel voll Champignons (S. Abschn. v. d. Ingred.), eben so viel abgekochte und auf kleine Stückchen zugeschnittene Milchner-Beischel, und so viel Artischocken (S. Abschn. v. d. Ingred.) gepreßt, mit Limoniensaft und Glace gehoben und leicht durch einander geschwungen, und indessen in's heiße Bad gestellt. Der Karpfen und der Aalfisch werden aufgethürmt über eine bordirte Schüssel angerichtet, und nun mit diesem Ragout begossen. Rund herum wird das Gericht noch mit sechs schönen in Wein gekochten Krebsen, und mit eben so viel Semmelschnitten, welche in Butter gebacken und mit Glace bestrichen sind, belegt.

Karpfen auf englische Art. (Carpe à l'Anglaise.)

Der zur vorhergehenden Matelote geschnittene Karpfen wird mit dreyßig bis vierzig Zwiebelchen, acht Lorberblättern, einem Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Ingwer gewürzt, mit einer Maaß stark englischem Doppelbier und

einem Seitel Kornbrantwein genäßt, gut zugedeckt, rund herum mit Mehlpapp verpappt, um einen jeden geistigen Ausflug abzuhalten, und so zwey Stunden im abgekühlten Ofen gedämpft. Der Sud wird dann durch ein Haartuch in eine Casserole über einen starken Eßlöffel voll Mehl, das mit einem Viertelpfund Butter abgearbeitet worden ist, geseihet, über starkem Feuer zu einer Tunke abgerührt, und auf zwey Schöpflöffel eingekocht, mit Limoniensaft dann gehoben, und über den sammt den Ingredienzen gehäuft angerichteten Karpfen gegossen.

Karpfen mit Krän. (Carpe au Raifort.)

Der rein abgeschuppte, aufgemachte, von einander auf zwey Hälften gespaltene, endlich auf drey Finger breite Stückchen geschnittene Karpfen wird mit einer halben Maaß Österreicher Wein und eben so viel Essig genäßt, mit einem Viertelpfund Butter belegt, mit Lorberblatt, Salz, Pfeffer und Limonienschälen gewürzt, dann eine bis anderthalb Stunden über mittelstarkem Feuer gekocht, endlich gehäuft und zierlich angerichtet. Darüber wird fein geriebener Krän gestreut, und ein Theil des Sudes besonders beygesetzt.

Karpfen mit feinem Kräutchen. (Carpe aux fines Herbes.)

Der dreypfündige Karpfen wird abgeschuppt, aufgemacht, auf drey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit vier Eßlöffel voll feinem Kräutchen (S. Abschn. von den feinen Kräutchen) begossen, genau bedeckt, und im Ofen eine Stunde lang gedämpft. Der reich entquillende Saft des Karpfens muß in dieser Zeit bis auf zwey Eßlöffel voll verdampft haben. Das Gericht wird dann über eine Schüssel angerichtet, und das Kräutchen, welches mit dem Saft einer Limonie, einem Stückchen Glace gehoben worden ist, darüber gegossen.

Digitized by Google

Karpfen im Ofen. (Carpe au Four.)

Der abgeschuppte, aufgemachte, von einander gespaltene dann rein gewaschene und auf drey Finger breite Stücken geschnittene Karpfen wird in eine Schwungcasserole, über einige Lorberblätter eingerichtet, mit dem gehörigen Salz und weißen Pfeffer gewürzt, mit einer halben Maaß saurem Rahm und zwey Eßlöffel voll feinem Kräutchen begossen, mit feinen Semmelbröseln stark bestäubt, mit zerlassener Butter stark bespritzt, und ungefähr eine Stunde im heißen Ofen gebacken; in dieser Zeit soll der Rahm, der durch die starke Hitze und durch den entquillenden Saft verdünnt worden ist, wieder zur Tunke verdampfen, so wie auch die Semmelbröseln lichtbraune Farbe bekommen. Der Karpfen wird dann stückweise behuthsam angerichtet, und der übrige Saft als Tunke besonders beygesetzt.

Gebackener Karpfen. (Carpe frite.)

Der abgeschuppte und gut gereinigte Karpfen wird auf Stücke zerschnitten, mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestäubt, und in einem Porzellantopf an die Seite gestellt. Vor dem Anrichten werden die Stücke mit Mehl und Semmelbröseln mittelst des Auf- und Abschiebens in einem gespannten Tuche abgetrocknet, im Schmalz langsam gebacken, und über ein reines Tuch gethan, damit ein jeder Tropfen des Fettes abtrockne; endlich wird dieser resch gebackene Karpfen über eine zusammengelegte Serviette angerichtet und aufgetischt.

Karpfenzungen als Matelotte. (Matelotte de Langues de Carpes.)

Aus den gespaltenen Karpfenköpfen werden die Zungen heraus genommen, rein gewaschen und weiß gekocht (blanchirt), die weiße Haut wird dann abgenommen; sie werden übrigens so wie die Matelotte von Karpfen behandelt (S. die vorhergehenden Gerichte), endlich in einer Kruste oder Reißcasserole angerichtet (S. Abschn. von der Reißcasserole). Diese Zungen werden indessen mehr als Bestandtheil eines Ragouts, denn als selbstständiges

Digitized by Google

Gericht gebraucht, zu diesem Ende müssen sie nach dem Weißkochen, in einer Salzbrühe gargekocht werden.

Faschirter Karpfen. (Carpe farcie au Four.)

Von zwey abgeschuppten und aufgemachten Karpfen wird das Fleisch herunter gelöst und sehr fein geschnitten, darunter kommen während des Schneidens die Hälfte so viel Butter, und die Hälfte in Milch geweichte und ausgepreßte Semmeln, welches zusammen wieder geschnitten, mit sechs Eyerdottern gebunden, mit Salz und Concassé und vielen Lorberblättern gewürzt, dann zu feinem Teig gestoßen, und durch ein Sieb gestrichen wird. Eines der Gerippe wird vom Kopfe bis zum Schweife unbeschädigt erhalten, über einen Platfond gethan, die Rippen mit der Fasche voll gelegt, der Bauch mit einem Fasten-Ragout (S. Abschn. von den Ragout) gefüllt, mit der nähmlichen Fasche gut bedeckt und so viel wie möglich in die natürliche Form des Karpfen gestrichen, das Ganze wird nun mit abgeschlagenen Eyern überstrichen, dann mit aus sehr dünnem gewalkten Butterteig ausgestochenen Schuppen belegt, und in einem Ofen anderthalb Stunden gebacken. Das Abnehmen vom Platfond und das Anrichten über die gehörige Schüssel unterliegt mancher Schwierigkeit, man pflegt, um diese Operation zu erleichtern, das Gerippe über eine Platte Teig zu richten, damit sich das Ganze leicht vom Bleche über die Schüssel schieben lasse. Eine pikante Tunke wird besonders beygesetzt.

Paulaner-Würste von Karpfen. (Boudins de Carpe.)

Von einem dreypfündigen Karpfen wird alles Fleisch abgelöst und sehr fein geschnitten. Ein Eingerührtes von sechs Eyern (S. Abschn. von den Eyern), ungefähr die Hälfte so viel als das Ganze, abgeriebene in Milch geweichte dann ausgepreßte Semmeln, und ein halbes bis drey Viertelpfund Butter hinzu gethan, alles durch einander noch einmahl sehr fein geschnitten, mit Salz, Concassé, Ingwer, viel Thymian, Lorberblättern und Muskatnuß gewürzt, mit sechs Eyerdottern gebunden, und endlich fein gestoßen; aus dieser Fasche wer-

Digitized by Google

den fingerlange und dicke Würstchen gemacht, welche mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten werden. Eine pikante Tunke wird besonders beygesetzt, die Würstchen werden auch als Belege eines Gemüses gebraucht.

Vier und vierzigster Abschnitt.

Vom Hechte.

Der Hecht, ein Raubfisch von stolzen kühnen Gebärden, erreicht eine Schwere von dreyßig bis vierzig Pfund. Seine Größe spricht indessen nicht zu seinem Vortheile, denn die von zwey bis drey Pfund Schwere haben in Betreff der Milde und Feinheit ihres Fleisches bey weitem den Vorzug vor diesen.

Der Hecht wird für noch gesunder gehalten als der Karpfen, und der Genuß desselben von den Ärzten auch schwächlichen Personen erlaubt. Seine Leber ist besonders delicat. Eines besonderen Umstandes ist hier Erwähnung zu thun, nähmlich das Abliegen oder Mürbeliegen der Fische; von dem Vorurtheile verleitet, daß die Fische lebend in die Küche kommen müssen und welches sich nur auf die kleinen Karpfen, Schlaine und Weißfische bezieht, hat man diese Beziehung auf alle Gattungen Fische ausgedehnt. Ein geringer Grad der Aufmerksamkeit hätte uns schon lange eines andern belehren sollen. Ein dreypfündiger Hecht frisch geschlachtet und abgekocht gibt uns ein hartes geschmackloses Fleisch; derselbe Hecht abgeschlachtet und unter einer Temperatur von zehn Grad fünf bis sechs Tage lang abgelegen, gibt uns ein ganz anderes sehr zartes und fein schmeckendes Fleisch. Solches Mürbeliegen ist bey den alten Fischen, die körniges Fleisch haben, erforderlich, selbst die Forellen nicht ausgenommen.

Digitized by Google

Hecht mit holländiſcher Tunke. (Brochet à l'eau, Sauce hollandaise.)

Dieſer Hecht, von bedeutender Größe, wird dem Schill gleich gekocht (S. Abſchn. von dem Schill), und über ein langes mit Servietten übergebundenes Bretchen in ſeiner ganzen Länge angerichtet. Eine holländiſche Buttertunke wird beſonders beygeſetzt. (S. Abſchn. von den Buttertunken.)

Geſpickter Hecht mit Ragout-Chambord. (Brochet à la Chambord.)

Dieſer Hecht wird dem Karpfen ganz ähnlich bereitet. (S. Abſchn. von den Karpfen.)

Gebratener Hecht. (Brochet à la Broche.)

Der Hecht wird abgehäutelt; das Meſſer wird nähmlich zwiſchen der Haut und dem Fleiſche am Schweife angeſetzt, und unter leichter Bewegung gegen den Kopf hin die Haut gleichſam abbarbirt, welches nur ſtreifweiſe geſchehen kann, und folglich oft wiederholt werden muß. Nach einigen Verſuchen wird man ſich überzeugen, daß es ſo ſchwer nicht iſt, die Haut ohne Wunden abzunehmen. Dieſer Hecht wird dann aufgemacht, rein gewaſchen, die Flöße und der Schweif geſtutzt, endlich mit ſpeckförmig geſchnittenen Sardellen fein geſpickt (S. Abſchn. von dem Spicken), und mit feinem Salz, Concassé, Lorberblättern und Thymian beſtäubt; der Bauch wird mit feiner Hechten-Faſche (S. Abſchn. von den Faſchen) gefüllt, zugenäht, an einen dünnen Spieß geſteckt, mit Papier, das mit Butter überſtrichen iſt, viermahl überbunden, und bey ſtarkem Feuer gebraten. Ein Hecht von ſechs Pfund wird beyläufig eine Stunde lang gebraten, ſodann abgezogen, aufgebunden und aufgetiſcht. Eine italieniſche Faſtentunke (S. Abſchnitt von den Tunken) wird beſonders beygeſetzt.

Matelotte von Hechten. (Matelotte de Brochet.)

Der Hecht wird mit einem Aal oder Aalruthen vermengt, und übrigens ganz ſo wie die Matelotte von Karpfen behandelt (S. Abſchn. von den Karpfen). Der Karpfen wird nur durch eine

Digitized by Google

gewisse Zeit des Kochens kömicht. Der Hecht im Gegentheile verliert durch's lange Kochen. Dieß Letztere muß hauptsächlich berücksichtiget werden.

Geschwungene Hechten-Schnitten. (Sauté de Brochet.)

Dieses feine Gericht wird jenem der Schille gleich bereitet (S. Abschn. von dem Schill). Das Ablösen der Schnitten ist bey den Hechten mit mehr Schwierigkeit verbunden, indem die feinen Grätchen, die die Seiten durchkreutzen, aus ihrer Mitte Seitenfäden machen, die einen Triangel bilden, und das Fleisch dadurch dem Auslösen ungeeignet wird, allein bloß Schwierigkeiten sollen von der Ausführung niemahls abhalten.

Geschwungene-Hechten Schnitten mit feinem Kräutchen. (Sauté de Brochet aux fines Herbes.)

Croquetten von Hechten. (Croquettes de Brochet.)

Rollen von Hechten-Schnitten. (Roulade de Brochet.)

Alle diese Gerichte werden jenen der Schille ähnlich bereitet (S. Abschn. von dem Schill), nur daß die Hechten nicht unter vier Pfund Schwere gebraucht werden können, indem die Schnitten vermöge der feinen Gräten, von denen sie durchgekreutzt werden, nicht gehörig breit heraus gelöst werden können. Dagegen der zwey ein halb bis dreypfündige Schill die schönsten Schnitten liefert.

Hecht auf flamändische Art. (Brochet à la flamande.)

Der geputzte Hecht (S. den vorhergehenden) wird auf zwey Finger breite Stücke geschnitten und in eine angemessene Casserole zusammen gelegt; dann mit feinem Salz und Concassé bestäubt; mit (auf drey Pfund Hechten) zwey Eßlöffel voll sehr fein geschnittener Petersilie, eben so viel Körbelkraut, einem Löffel voll Bertram, und zwey Löffel Champignons, welche Kräutchen zusammen in drey Viertelpfund Butter passirt worden ist, begossen, und mit oben und unten angebrachter Gluth ungefähr eine halbe Stunde gedünstet, dann auf eine Schüssel zierlich

angerichtet und mit der Butter sammt dem Kräutchen begossen. Rund geschälte und in Salzwasser gekochte Kartoffeln werden besonders beygesetzt.

Hecht am Roste. (Brochet à la Tartare.)

Der geputzte und aufgemachte Hecht, wird der Länge nach von einander geschnitten, das Rückenbein und die Rippgräten ausgelöst; die Seiten dann auf zwey Finger breite Stücken zerschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt, und eine Weile so im Salz liegen gelassen; hernach werden die Stücke in Mehl und Semmelbröseln mittelst des Auf- und Abschleuderns in einem gespannten Tuche abgetrocknet, in zerlassene Butter getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und auf dem Roste über mittelstarker Gluth an beyden Seiten gebraten. Eine grüne Senft-Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschnitt von den Butter-Tunken.)

Gezupfter Hecht. (Emincée de Brochet.)

Der in Salzwasser gekochte Hecht (S. Abschn. von dem Schill), wird stückweise von den Gräten abgelöst und abgezupft, so zwar, daß kein Grätchen im Fleische bleibe, dann mit einer mit Limoniensaft gehobenen Butter-Tunke (S. Abschnitt von den Butter-Tunken) vermengt, über dem Feuer während des Schwingens heiß gemacht, und sonach in eine bordirte Schüssel angerichtet. Oder, der gezupfte Hecht wird mit einem Stückchen Butter passirt, dann mit einer Beschamelle vermengt (S. Abschn. von den Tunken), mit Concassé, weißem Pfeffer und Muskatnuß gehoben, im heißen Bade gewärmt und in eine Butter-Pastete angerichtet. (S. Abschn. von dem Butter-Teige 2. Theil.)

Gebackener Hecht. (Brochet frit.)

Dieß Gericht wird ebenfalls dem Schille gleich behandelt (S. Abschn. von dem Schill). Die anderthalb bis zweypfündigen Hechten werden Bretzenhechten genannt, und dieß daher, weil man sie nach ihrem Abbarbieren vom Schweife bis zum Kopfe

Digitized by Google

spaltet, diese zwey Hälften auswärts bieget, und die Spitzen der Schweife in den Rachen befestigt, so daß der Fisch eine Bretze bildet. Übrigens werden sie wie die andern mit Salz und ein wenig Concassé bestäubt, in Mehl abgetrocknet und in Schmalz gebacken, dann über einer Serviette aufgetischt.

Fünf und vierzigster Abschnitt.

Vom Berschling.

Der Flußbarsch, Stockbarsch, Pärsch, Berschling, eine Gattung der Barsch, ist einer der schönsten inländischen Fische. Die grüngelbe Goldfarbe des Rückens wird durch dunkle Querstreifen unterbrochen, die von demselben nach dem Bauche zu laufen. Die Floßen sind roth, die Schuppen klein und hart, und sitzen so fest, daß man sie mit einem platten Reibeisen abschabt, oder den Fisch sammt den Schuppen kocht und sie dann heruntet schiebt. Er wird über einen Fuß lang und drey Pfund schwer; in nördlichen Ländern noch größer. Das Fleisch von diesem Fisch ist sehr feinfaserig, wohlschmeckend und gesund. Dieser Fisch unterliegt dem Abliegen, wie der Hecht.

Berschlinge auf holländische Art. (Perche à la Waterfisch.)

Ungefähr drey Pfund, bey den Flößen aufgemachte und mit dem Reibeisen abgeschuppte Berschlinge werden in eine schickliche Casserole gelegt; zwey Schöpflöffel voll fein nudelicht geschnittene gelbe Rüben, eben so viel Pory, die Hälfte so viel Petersilienwurzeln, und eben so viel Sellerie, mit fein gezupfter grüner Petersilie und Körbelkraut, werden in drey Viertelpfund Butter langsam geröstet, mit einer halben Maaß Wasser genäßt, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und eine Weile gekocht, dann über die Berschlinge gegossen, mit Papier belegt, und ungefähr fünfzehn bis zwanzig Minuten langsam gedämpft, end-

Digitized by Google

lich sammt der Brühe und deren Ingredienzen in einer Schale aufgetischt.

Verschlinge mit gezupfter grüner Petersilie. (Perche à la Pluche.)

Durch die Flöße aufgemachte und rein gewaschene Verschlinge werden, eine Viertelstunde ungefähr, in gesalzenem Wasser abgekocht, dann die Schuppen sammt der Haut mit leichter Hand herunter geschoben; die Fische dann auf eine Schüssel gelegt und mit einer Buttertunke mit gezupfter Petersilie (S. Abschn. von den Buttertunken) begossen. Als Zierde und als Kennzeichen dieser Gattung Fische werden die schön rothen Bauchfloßen in das Fleisch gesteckt, so daß sie stehen und sichtbar bleiben.

Verschlinge in Papier. (Perche en Papillotes.)

Die den ersten gleich geputzten und aufgemachten Verschlinge werden an beyden Seiten über die Quer messerrückentief und eben so breit aus einander eingeschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in eine tiefe Schüssel gelegt, mit Lorberblättern, Thymian, Basilienkraut, ein wenig Knoblauch, geschnittenen spanischen Zwiebeln und gezupfter Petersilie belegt, mit feinem Öhl begossen, und so bedeckt einige Stunden unter mehrmahligem Umwenden würzen gelassen. Nach Ablauf dieser Zeit werden sie von all dem Belege abgeklaubt, über ein mit Öhl getränktes Papier, welches messerrückendick mit feinem Kräutchen (S. Abschn. von feinem Kräutchen) bestrichen ist, gelegt, mit dem Papier überbogen, und fein und fest eingedrehet, dann mit andern zwey Bögen Papier überbunden und über stiller Gluth auf dem Roste gebraten. Der erste Bogen Papier wird beym Anrichten abgenommen, mit den übrigen zwey werden sie aber aufgetischt.

Dieß Gericht gewinnt sehr, wenn man nur das reine Fleisch ohne Gräten, den Kalbscoteletten gleich (S. Abschn. von den kälb. Coteletten in Papier) in's Papier einmacht und bratet; dagegen braucht man noch einmahl so viele Verschlinge,

wie zu den ersteren, in Betracht, daß durch das Auslösen der Gräten viel Fleisch unbrauchbar gemacht wird.

Gebackene Berschling-Schnitten. (Filets de Perche en Filets de Merlan.)

Die Berschlinge werden von einander gespalten, die Gräten ausgelöst, und das Fleisch von der Haut herunter geschnitten, so daß man eine jede Seite ohne Haut und Gräten, hauptsächlich aber ohne Wunden erhalte, dann werden sie auf starke daumbreite, und zwey Messerrücken dicke, und wo möglich sechs Finger lange Filets zugeschnitten, mit Limoniensaft gesäuert, mit feinem Salz, Concassé, Lorberblättern und einigen Schnitten spanischen Zwiebeln belegt, und so einige Stunden hindurch gewürzt. Vor dem Anrichten werden die Schnitten in einem gespannten Tuche mittelst eines starken Auf- und Abschiebens in Mehl und Semmelbröseln rein abgetrocknet und schnell gebacken, dann zierlich angerichtet, und mit einer corsirten Paradiesäpfelsauce aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Tunken.) Es bleibt übrigens zu beachten, daß zu einer Schüssel für zwölf Gedecke acht Stücke ein Pfund schwere Berschlinge nöthig sind, und da müßte man noch von einer jeden Seite drey Schnitten bekommen, welches doch nicht immer geschehen kann. Von den Abschnitzen kann eine Fasche gemacht werden. (S. Abschn. v. d. Faschen.)

Gebackene Berschlinge. (Perche frite.)

Die abgeschuppten, aufgemachten und rein geputzten Berschlinge (S. die vorhergehenden) werden messerrückentief und eben so breit aus einander, über ihrer breiten Fläche eingeschnitten, und mit feinem Salz und Concassé bestäubt. Bey dem Anrichten werden sie in Mehl und Semmelbröseln abgetrocknet, und langsam in reinem Schmalze gebacken, dann über eine mit Servietten belegte Schüssel angerichtet, und sehr heiß aufgetischt, welches überhaupt bey einem jeden Backfisch geschehen muß. Rollirte Berschling-Schnitten, gezupfte Berschlinge, Croquet von

Digitized by Google

Verschlingen und so viele andere Gerichte können nur dann gemacht werden, wenn Überfluß von dieser Fischgattung vorhanden ist. Die Verfahrungsart ist jenen der Schille ähnlich. (S. Abschnitt von dem Schill.)

Sechs und vierzigster Abschnitt.

Vom Schill.

Der Schill ist ein Raubfisch, zu dem Geschlechte der Barsch gehörig. Man nennt ihn auch Sandbarsch, Sander, Zander und Hechtberschling. Er wird zwey Fuß lang und darüber, und in manchen Gegenden zwanzig bis dreyßig Pfund schwer. Sein Fleisch ist sehr weiß, fein fädig, kurz, mild, und schmackhafter als das der Hechte; einfache Zubereitung kömmt ihm am besten zu, und darum wird er am häufigsten nur in Salzwasser abgekocht, und mit Buttertunke gegeben. Der Umstand, daß man diesen Fisch, stark eingesalzen, mehrere Wochen in einer Eisgrube aufbewahren kann, und daß dadurch sein Fleisch viel mürber und feinschmeckender wird, spricht sehr zu seinem Vortheil. Das Mürbeliegen hat derselbe mit dem Hechten gemein.

Schill mit holländischer Buttertunke. (Sandre à l'Eau, Sauce hollandaise.)

Der abgeschuppte und aufgemachte Schill wird drey Finger breit aus einander, und einen Finger tief über seine Breite eingeschnitten, stark mit Salz belegt, und so einige Stunden salzen gelassen. Bey einem zwölf Pfund schweren Schill braucht das Garkochen nur eine Stunde, und dieß muß noch langsam, beynahe unmerklich geschehen. Es wird nähmlich, wenn das gesalzene und mit zwölf Lorberblättern belegte Wasser in der Fischwanne kocht, der Fisch hinein gelegt, und dann erst abgesetzt, wenn das Wasser wieder in's Kochen gekommen ist, und so an der Seite des Feuers gargekocht. Bey dem Anrichten wird derselbe

auf ein ihm gleich langes, eben so schmales, mit einer Serviette überbundenes dünnes Bretchen gelegt, und über eine mit einer Serviette belegte Schüssel gethan, in die Einschnitte und rund herum wird gezupfte grüne Petersilie gestreuet; besonders beygesetzt werden rund und gleich groß geschälte und in Salzwasser gekochte Kartoffeln (S. Abschnitt von den Kartoffeln), zerlassene klare Butter, und eine holländische Buttertunke. (S. Abschnitt von den Tunken.)

Die minder großen, oder auch die drey- und vierpfündigen Schille werden auf drey Finger breite Stückchen geschnitten, den vorhergehenden gleich abgekocht, und in einer zu diesem Ende zusammengelegten Serviette aufgetischt.

Schill auf flamändische Art. (Sandre à la flamande.)

Wird ganz den Hechten ähnlich zubereitet. (S. Abschnitt von den Hechten.)

Geschwungene Schill-Schnitten. (Sauté de filets de Sandre.)

Der vier bis fünf Pfund schwere Schill wird von einander gespalten, mit der schuppigen Haut auf die Tafel gelegt, das Messer zwischen die Haut und dem Fleisch angesetzt, und mit einer leichten Bewegung, auf die Haut niederdrückend, bis an's andere Ende fortgefahren, so daß die Haut, welche man mit der linken Hand festhalten muß, ohne das Fleisch zu beschädigen, abgelöst wird; die Rippengräten werden dann abgelöst; diese Hälfte des Schills wird in ihrer Mitte, wo sich das Fleisch von Natur in zwey Theile theilt, der Länge nach von einander geschnitten, und die noch vorfindlichen Gräten ausgelöst. Diese ungefähr zwey Finger breiten Streife werden auf vier Finger lange Stücke überschnitten, die dicksten dieser Schnitten in ihrer Mitte gespalten, so daß sie nicht über einen halben Finger dick bleiben, dann rein zugeschnitten, und in eine messerrückendick mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gereihet, mit feinem Salz und Concassé

bestäubt, mit zerlassener Butter begossen, und mit rund zugeschnittenem Papier bedeckt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird die Schwung-Casserole über mittelstarkem Windofen drey bis vier Minuten lang leicht geschwungen, Stück für Stück umgewendet, und wieder so lange geschwungen; die Butter wird dann abgeseihet; statt derselben werden zwey Schöpflöffel voll legierter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) über die Schnitten gegossen, von einer Limonie der Saft, Glace, Concassé und ein eygroßes Stück Butter unter leichter Bewegung über dem Feuer vermengt, die Schnitten dann behuthsam eine über die andere rundlaufend in eine bordirte Schüssel angerichtet, die unrein gewordene Tunke durch ein feines Haartuch gepreßt, über dem Feuer gezogen, und so das Gericht damit begossen aufgetischt.

Geschwungene Schill-Schnitten mit feinem Kräutchen. (Sauté de Sandre aux fines Herbes.)

Die vorhergehenden in Butter gelegten Schill-Schnitten werden mit sechs Löffel voll feinem Kräutchen (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen), welches in Butter passirt worden ist, begossen, leicht geschwungen, die Butter dann abgeseihet; statt dieser mit einem Schöpflöffel voll pikanter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, mit Glace und Limonienfaft gehoben, leicht vermengt, und wie dort angerichtet. Ein gutes Ansehen und zarter Geschmack müssen diesen beyden Gerichten eigen seyn.

Rollirte Schill-Schnitten. (Roulade de Filets de Sandre.)

Der zum Schwingen gereinigte, gespaltene und eben so ausgelöf'te Schill (S. den vorhergehenden) wird auf vier Theile, ein jeder dieser Theil auf anderthalb Messerrücken dünne, zwey Finger breite und sechs Finger lange Bänder zerschnitten, welches zwölf Schnitten gibt; diese Bänder werden mit feinem Salz und Concassé bestäubt, messerrückendick mit Schillfasche (S. Abschnitt v. d. Faschen) bestrichen, zusammengerollt, und rund her-

Digitized by Google

um auf ein silbernes Schüsselchen, welches in die gehörige Schüssel paßt, und fingerhoch mit Schillfasche bestrichen ist, gestellt, so zwar, daß immer das Ende an eine andere Rolle zu stehen kommt, um das Aufrollen zu verhüthen. Oben auf wird eine jede Rolle mit Fasche glatt bestrichen, mit Trüffeln zierlich belegt, das Ganze mit Butter bestrichenem Papier umbunden, und drey Viertelstunden im Dunste langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird das Papier behuthsam aufgebunden, die Butter ausgetunkt, und in die Mitte eine Paradiesäpfel- oder pikante, oder auch eine italienische Tunke gegossen. (S. Abschn. v. d. Tunken.) Das Ganze muß, schön geformt, ein ansprechendes Gericht geben.

Gebackene Schill-Schnitten. (Filets de Sandre ou Filets de Merlans.)

Werden ganz so wie die gebackenen Berschling-Schnitten gegeben. (S. Abschn. v. d. Berschlingen.)

Schill-Schnitten am Roste. (Filets de Sandre à la Maréchal.)

Die zum Schwingen bereiteten, zwey Finger breiten, vier Finger langen und einen halben Finger dicken Schnitten werden mit feinem Salz und Concassé bestäubt, dann auf vier und zwanzig derley Schnitten zwölf Loth warme Butter mit vier Eyerdottern nach und nach zu einer gelben und dicken Tunke abgerührt, in diese Butter getunkt, mit feinen weißen Semmelbröseln gut aufgelegt, endlich über einem Roste, welcher mit einem Bogen Papier, der messerrückendick mit Butter bestrichen ist, eine an die andere gereihet, und vor dem Anrichten auf kleiner Gluth fünf bis sechs Minuten von einer jeden Seite, oder vielmehr bis zur schönsten lichtbraunen Farbe gebraten, dann werden sie rundlaufend angerichtet. In ihre Mitte kommt ein Fasten-Consommé. (S. Abschn. v. d. Brühen.)

Gebackener Schill. (Sandre frit.)

Der abgeschuppte Schill wird von einander geschnitten, die Rippengräten ausgelös't, dann eine jede Seite über der Haut

Digitized by Google

messerrückentief und eben so breit aus einander geschnitten, und mit feinem Salz und Concassé bestäubt. Bey dem Anrichten werden diese zwey Hälften Schill in gespanntem Tuche mit Mehl und Semmelbröseln, mittelst Auf- und Abschleudern, abgetrocknet, und so langsam, aber resch gebacken; endlich über einer Schüssel, die mit zusammengelegter Serviette bedeckt ist, angerichtet und aufgetischt.

Gezupfter Schill. (Emincée de Sandre.)

Der in Salzwasser abgekochte Schill (S. den vorhergehenden Schill mit holländischer Buttertunke) wird fein ohne Haut und Gräten gezupft. Vier Schöpflöffel derley Schill mit einem eygroßen Stückchen Butter eine Weile gedünstet, dann mit zwey Schöpflöffeln voll Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) vermengt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gehoben, und recht heiß in eine Butterpastete angerichtet. (S. Abschn. von dem Butterteig, 2. Thl.)

Croquetten von Schill. (Croquettes de Sandre.)

Von dem vorhergehenden gezupften Schill werden sechs Schöpflöffel voll mit einem eygroßen Stückchen Butter bis zum Verdämpfen der ersten Feuchtigkeit gedünstet, dann mit zwey Schöpflöffeln kochender Beschamelle (S. Abschn. von den Tunken) vermengt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gehoben, endlich auf eine große Schüssel geschüttet und kalt gestellt. Bey dem gänzlichen Erkalten wird die ganze Masse fest; dann werden fingerlange und eben so dicke Würstchen daraus gemacht, in feine weiße Semmelbröseln eingehüllt, in abgeschlagene, durch ein Haartuch gepreßte Eyer getunkt, und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, und nochmahls kalt gestellt. Sie müssen sehr gleich und zierlich gemacht seyn. Vor dem Anrichten werden sie heiß in sehr gutem Schmalz gebraten, dann zierlich angerichtet.

Schill-Nocken. (Quenelles de Sandre.)

Und die übrigen Gerichte von der Schill-Fasche werden in jeder Rücksicht dem Kapaun ähnlich bereitet. (S. Abschn. von den

Digitized by Google

Faschen.) Da sich aus Faschen unendlich viel machen läßt, und sie überhaupt eine jede Verwandlung annehmen, so bleibt es dem Künstler überlassen, diese Art Gerichte verständig zu vervielfältigen.

Schillschnitten mit Fleischsulz. (Filets de Sandre à la Gelée.)

Schillschnitten als Salat. (Une Salade de Filets de Sandre.)

Eine Mayonnaise von Schill. (Une Mayonnaise de Sandre.)

Und mehr andere werden den geschwungenen Hühnerbrüsten als Salat oder Mayonnaise gleich bereitet. (S. Abschnitt von dem Huhn.)

Sieben und vierzigster Abschnitt.

Von der gemeinen Forelle.

Die Forelle gehört eigentlich zu dem Geschlechte der Lachsen oder Salme, deren gemeinschaftliche Kennzeichen sind: ein glatter Kopf, Zähne in den Kinnladen und auf der Zunge, in der Kinnenhaut vier bis zehn Strahlen, Bauchfloßen vielstrahlig.

Die gemeine oder Teichforelle ist ein sehr schöner und lebhafter Fisch. Der roth gefleckte Oberleib und die verlängerte untere Kinnlade sind ihre Gattungskennzeichen. Gewöhnlich wird sie einen Fuß lang und ein halb Pfund schwer, bey guter Nahrung aber erhält sie wohl zwey bis drey Pfund am Gewichte, und zwey Fuß Länge. Sie liebt, wie alle ihre Verwandten, klares kaltes und schnell fließendes Wasser mit steinigem Grunde, und zieht schattige Bäche, die aus Gebirgen entspringen, allen andern vor. Ihr Fleisch ist, besonders im Sommer, röthlich, leichtkörnig und feinen Geschmackes. Sie werden vorzugsweise blau gekocht, nebst diesem unterliegen sie aber einer jeden Bereitungsart des Lachsen; insbesondere à la Maréchal (S. Abschn.

Digitized by Google

vom Schill) und geschwungen au Vin de Madera. (S. Abschnitt vom Lachsen.)

Das Blaukochen der Forellen geschieht zwar auf immer gleiche Weise, aber nicht unter gleichen Umständen. Denn jene, die nach dem Vorurtheile, daß die Forelle abgeschlachtet, aufgemacht, und sogleich gekocht werden müssen, bereitet, lassen uns das Beste entbehren, indem das Fleisch derselben hart und trocken bleibt, welches man auch an ihrem Ansehen sogleich bemerkt, weil sie im Sude aufspringen und unansehnlich werden. Da hingegen Forellen, die ein Paar Tage mürbe gelegen haben, unter gleicher Bereitung sehr zart im Fleische und feinschmeckend werden.

Acht und vierzigster Abschnitt.

Vom Sälbling.

Der Sälbling (Salvelin, Sälmling, Schwarzreiterl) ist in den Seen des südlichen Deutschlands, z. B. in Baiern und Steyermark, einheimisch, hat der Forelle eleganten Bau, wird gewöhnlich zwey bis drey, zuweilen auch wohl sechs bis zehn Pfund schwer. Der Oberkiefer steht hervor; der erste Strahl in der rothen Afterfloße ist weiß, der Kopf und Rücken sind braun, die Seiten weiß und gelb, der Bauch gelbroth. Das Fleisch feinfädig weiß, körnig, dem Geschmack der Forelle ähnlich. Ihrer Schönheit wegen werden diese beyden Gattungen gewöhnlich nur blau abgekocht, wie dieß bey dem Lachse geschieht. (S. Abschn. v. d. Lachsen.) Sie lassen sich übrigens auch andere Bereitungen gefallen, wie z. B. auf Niederländer Art, wie der Hecht (S. Abschn. v. d. Hechten), mit feinem Kräutchen als Salat (S. Abschn. v. d. Lachsen), als Matelotte (S. Abschn. v. d. Karpfen) u. dgl.

Digitized by Google

Neun und vierzigster Abschnitt.

Von der Lachsforelle.

Die Lachsforelle ist ein Mittelding zwischen Lachs und Forelle. Es hat Ähnlichkeit mit dem Fleisch des Lachsen (obgleich etwas feiner im Geschmacke), dem Bau und der Farbe der Forelle. Sie wird zehn bis fünfzehn Pfund schwer, und besonders im Rheinstrom angetroffen. Sie ist gewöhnlich fett, und dieses eignet sie besonders zu warmen Zubereitungen. Sie läßt sich übrigens eine jede Umstaltung gefallen, die der Lachs annimmt, und erhält überall den Vorzug über jenen.

Die Rheinacke, welche man von der Lachsforelle, die auch diesen Nahmen führt, unterscheiden muß, gleicht dem Lachse so sehr, daß sie einige bloß für Spielart halten, doch geht sie nie, wie jener, in's Meer. Man nennt sie sonst auch Illoake, oder Grunförn. Oberwärts sieht sie dunkelblau, an den Seiten hellblau, nach dem Schwanze zu schwarzgefleckt, am Bauche weiß aus. Sie wird zuweilen vierzig bis fünfzig Pfund schwer.

Fünfzigster Abschnitt.

Vom Huchen.

Der Huchen, im Baue, Größe und selbst etwas in der Farbe dem Lachsen ähnlich, dem sehr weißen feinen Fleische und Geschmacke einen Platz zwischen der Forelle und dem Schill behauptend, wird sehr hoch geschätzt. Er kommt aus den Gegenden Oberösterreichs, Steyermarks, wo harte Gewässer fließen, seine bedeutende Größe von zwanzig bis dreyßig Pfund qualificirt ihn zu schönen Auswechslungen. Er wird dem Schill in jeder Zubereitung gleich gehalten. (S. Abschn. v. d. Schill.) Als Salat, Aspic, Escalop und mit feinem Kräutchen dem Lachsen gleich bereitet. (S. Abschn. v. d. Lachsen.)

Digitized by Google

Ein und fünfzigster Abschnitt.

Von dem gemeinen Lachse.

Sein Gattungskennzeichen ist der hervorstehende rüsselförmige Oberkiefer. Kopf und Rücken sind schwärzlich, die Seiten bläulich, und nach dem Bauche zu silberfarben, der Bauch selbst und die Kehle sehen gelbröthlich aus. Im Verhältnisse mit dem großen Körper ist der Kopf sehr klein. In Schottland und Schweden soll der Lachs eine Länge von fünf bis sechs Fuß erreichen, und über fünfzig Pfund schwer werden. Sein eigentlicher Aufenthalt sind die nordischen Meere und Flüsse, denn er lebt im Sommer in den Flüssen, und im Winter in der See, und ist also halb Fluß- und halb Seefisch. Doch werden in Preußen und noch in andern nördlichen Gegenden auch des Winters Lachse in Flüssen gefangen, die zurück bleiben müssen, wenn die Ströme zu zeitig zufrieren. Kleine Fische, Insecten und Würmer sind seine Nahrung. Er wächst schnell, und soll im sechsten Jahre schon neun bis zwölf Pfund wiegen. Das Fleisch der Lachse ist, wie bekannt, von sehr angenehmem Geschmacke, erfordert aber eine gute Verdauungskraft, besonders wenn es geräuchert ist. Sein Fett macht ihn bey wiederholtem Genusse gar bald widerstehend. Mit eingesalzenen Lachsen treibt hauptsächlich Rußland und Schweden, mit marinirten und geräucherten Hamburg, Bremen und Sachsen einen vortheilhaften Handel.

Blau abgekochter Lachs. (Saumon au bleu.)

Am häufigsten und vortheilhaftesten erscheint der Lachs als blau abgekocht, denn nichts hebt seinen feinen Geschmack so richtig, als eine gute Salzbrühe, und nichts kömmt ihm an Schönheit gleich, als wenn er ungeschmückt in seinem schönen natürlichen Blau über einem eben so langen und schmalen, mit Servietten überbundenen Brettchen anständig liegend, bloß nur mit einer leichten Einfassung von grüner abgezupfter Petersilie aufgetischt wird. Alle die übrigen Gerichte haben mehr oder

Digitized by Google

weniger diese Bereitung zum Grunde. Der ungefähr zwölf Pfund schwere Lachs wird am Kopfe aufgemacht, es werden nähmlich die Floße heraus geschnitten, und durch diese Öffnung mit einer geschmeidigen Hand das ganze Ingeweide behuthsam heraus gezogen, so daß man an dem Fische keine Veränderung bemerken kann. Der Kopf wird mit Bindfaden überbunden, um im Kochen eine schöne Form zu behalten; und nun wird der Lachs in eine hinlänglich lange und schmale Casserole (Fischwandl) über eine eben so lange und durchgelöcherte kupferne Platte, die mit zwey hoch hinauf geleiteten Handgriffen versehen ist, gelegt; mit einer halben Maaß kochendem Essig übergossen, welcher, durch die Hitze erhöhet, den ungeschuppten Lachsen blau färbt, dann mit einer ungesäuerten Salzbrüh (S. Abschnitt von den Einsäuerungen) hinlänglich genäßt, und endlich mit einigen mit Butter bestrichenen Papieren und dem gehörigen Deckel bedeckt, über stiller Gluth eine bis anderthalb Stunden langsam gekocht. Nach dem Garkochen wird der Lachs in seinem Sude kalt gestellt, und vollkommen kalt dann sehr reinlichen Ansehens aufgetischt. Beygesetzt werden Essig und Öhl, und eine der kalten Tunken. (S. Abschn. von den Butter- und Öhl-Tunken.)

Gedämpfter Lachs. (Saumon à la Génoise.)

Der Lachs wird erst genau abgeschuppt, dann dem vorhergehenden gleich aufgemacht, in eine lange Casserole eingerichtet und mit einer Salzbrühe (S. Abschn. von der Salzbrühe) genäßt, mit Butter bestrichenem Papier belegt, gut zugedeckt, und mit unten und oben angebrachter Gluth eine Stunde langsam gedämpft, dann heiß aufgetischt, und eine genoesische Tunke beygesetzt. Unter dieser Benennung kömmt auch der Lachs, genau abgehäutelt in einer tiefen Schüssel liegend mit Schill-Nocken eingefaßt (S. Abschn. von den Faschen), und mit der Tunke begossen. Die Tunke wird aus dem dritten Theil klar gemachter Salzbrüh, in welcher der Lachs gekocht hat, dem dritten Theil schwarzer Brühe und dem dritten Theil Burgunder-Wein, (in

Digitized by Google

Ermanglung dessen man den Melnicker Wein nehmen müßte), gemacht. Diese Flüssigkeit wird mit einem aus einem halben Pfund Butter und zwey starken Eßlöffel voll des feinsten Mehls abgerührtem Teig, über starkem Feuer, unter immer währendem Rühren, bis auf zwey oder zwey und einen halben Schöpflöffel eingekocht, welches dann eine dickspinnende glänzend schwarze Tunke gibt, deren Wohlgeschmack mit Limoniensaft und weißem Pfeffer bis zum höchst Angenehmen gehoben wird.

So bereitet, kann der Lachs theils ganz, theils die Hälfte oder theilweise zerschnitten, mit einer jeden pikanten Tunke, wie z. B. der Paradiesäpfel = Tunke, gehäckelten Tunke, besonders aber mit einem Ragout = Chambord (S. Abschn. von den Rag.) und einem Ragout = Tortue, oder Schildkröten = Ragout (S. ebendaselbst) gegeben werden.

Escalope von Lachsen. (Escalope de Saumon.)

Zwey, aus der Mitte oder bey dem Schweife abgeschnittene, drey Finger breite und zusammen sechs Pfund schwere Stücke Lachsen werden auf zwey Messerrücken dicke, inwendiger Handfläche breite und runde Schnitten geschnitten, rein pariert, in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserole, eine an die andere gereihet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener Butter übergossen, und mit rundem mit Butter übergossenem Papier belegt, um eine jede Einwirkung der Luft zu verhüthen. Eine Weile vor dem Anrichten, werden diese Schnitten über mittelstarkem Feuer zwey Minuten lang behuthsam geschwungen, Stück für Stück dann umgewendet und wieder geschwungen, bis die Hitze ein jedes Stückchen durchdrungen hat, die Butter wird dann abgeseihet, die Escalope mit zwey Schöpflöffel legierter Tunke (S. Abschn. von den Tunken) einem eygroßen Stückchen frischer Butter, einem Stückchen Glace und Limoniensaft begossen, leicht durch einander gemengt, (durch heftiges Schütteln würden die Lachsschnitten zerfallen), endlich immer ein Stück Lachs, und eben so groß und dick eine in Butter gebackene Semmelschnitte rund laufend in eine bordirte Schüs-

Digitized by Google

sel angerichtet, die Tunke wird durch ein feines Haartuch in eine Saucecasserole gepreßt, über dem Feuer gezogen und recht heiß über die Escalope gegossen.

Lachsschnitten mit Capern. (Tranches de Saumon aux Capres.)

Über die Breite des Fisches werden daumdicke Schnitten herab geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und auf eine porzellanene Schüssel, welche mit Lorberblättern, Thymian und etwas Salbey belegt ist, gethan, mit feinem Öhl begossen, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so einige Stunden würzen gelassen. Drey Viertelstunden vor dem Anrichten werden dann diese Schnitten auf dem Roste über stiller Gluth von beyden Seiten langsam gebraten, und mit einer Kapern-Tunke begossen, aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken.)

Geschwungener Lachs mit feinem Kräutchen. (Sauté de Saumon aux fines Herbes.)

Zwey Finger breite, einen Finger lange und halben Finger dicke Schnitten Lachs ohne Gräten und Haut werden in eine mit Butter bestrichene Casserole gereihet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und vier und zwanzig solche Schnitten, mit sechs Eßlöffeln feinem Kräutchen (S. Abschn. von feinem Kräutchen), welches ohne Speck nur in Butter passirt wird, begossen. Bey dem Anrichten werden sie über mittelstarkem Feuer in einer Zeit von fünf Minuten an beyden Seiten geschwungen, die Butter abgeseihet, dann mit pikanter Tunke begossen, durch leichtes Schwingen vermengt, und zierlich in eine bordirte Schüssel angerichtet; die über dem Feuer etwas gezogene Tunke wird darüber gegossen.

Geschwungener Lachs mit Madera-Wein. (Sauté de Saumon au Vin de Madera.)

Die zu dem vorhergehendem Gerichte geschwungenen Lachsschnitten und zu denen nur die Hälfte so viel Kräutchen genommen worden war, müssen, nachdem die Hälfte der Butter sammt

Digitized by Google

dem Kräutchen herab gegossen worden ist, mit einem Glas voll Madera-Wein und zwey Eßlöffel voll zerlassener Glace einige Minuten aufgekocht werden; mit diesem Saft, der noch mit Limonien etwas gehoben werden muß, werden sie nun angerichtet und begossen.

Lachs mit grüner Oehl-Tunke. (Mayonnaise de Saumon.)

Von dem blau gesottenen oder dem gedämpften Lachsen (S. den vorhergehenden Lachsen) werden fingerlange, anderthalb Finger breite und halbfingerdünne Schnitten gemacht, über eine Porzellanschüssel mit einer Salat-Tunke, nähmlich vier Eßlöffel voll starker Essig, acht Löffel voll des feinsten Öhls mit gehörigem Salz und Concassé, dann zwey Kaffehlöffeln voll geschnittener Bertram und die Hälfte so viel Körbelkraut zusammen abgeschlagen worden ist, begossen, und einige Stunden so würzen gelassen, dann eine über die andere rund laufend im Kranze hoch und zierlich angerichtet, endlich mit einer halb gesulzten Mayonnaise oder Öhl-Tunke (S. Abschn. von den Tunken) überall gleich begossen. Über diese Mayonnaise läßt sich noch eine feine Decoration von Trüffeln anbringen, in die Mitte und zwischen den Rand der Schüssel und dem aufdressirten Lachse kömmt brillantirte Sulz. Der ganze Aufputz muß gut gewählt und von feinem Geschmack zeigen. Der Rand der Schüssel wird mit gefärbter Butter verziert. (S. Abschn. v. d. Butter.)

Salat von Lachsen. (Salade de Saumon.)

Der blau gekochte oder gedämpfte Fisch (S. den vorhergeh. Lachsen) wird auf anderthalb Finger breite, fingerlange und halbfingerdicke Schnittchen geschnitten, mit acht Eßlöffeln voll Öhl, vier Löffeln starkem Essig, Salz, weißem Pfeffer, einem Löffel voll fein geschnittenen Bertram und die Hälfte so viel Körbelkraut, das alles zusammen abgeschlagen worden ist, begossen, leicht durch einander geschwungen, und rundlaufend hoch im Kranze über eine gehörige Schüssel, deren Boden mit gehäckeltem Salat angefüllt ist, angerichtet; inwendig des Randes und des Lachses werden dünne Spalten sehr nett zugeschnittener fester

Digitized by Google

Häuptelsalat mit Schnittchen hart gekochter Eyer, welche beyde mit der Salat-Tunke begossen worden sind, in der zierlichsten Ordnung gelegt, mit Sardellen, grünen Oliven, sauern Gurken, Capern u. dgl. geschmackvoll verziert, und die Mitte mit gehäckeltem Aspic angefüllt. Dieß ist eines der einfachen und allgemein beliebten Gerichte, das sich durch reinliches und zierliches Ansehen besonders empfiehlt. (S. Kupft. 1, Fig. 4. Salat von Hühnern.)

Gesulzter Lachs, oder ein Aspic von Lachs. (Saumon en Aspic.)

Es wird ein gewählter Model, halbfingerhoch mit klarem Aspic, (S. Abschn. von den Tunken) begossen, und nach dem Sulzen mit Lachs und mit in Champagner-Wein gekochten Trüffeln geschmackvoll verziert, dann mit dem Aspic bespritzt, damit die Verzierung nicht aufschwimme, welches leicht geschieht. Wenn durch das Bespritzen und Kaltstellen das letztere anklebt, so wird wieder zwey Messerrücken hoch Aspic darüber gegossen, endlich nach dem Festsulzen wird der Model mit dem vorhergehenden zum Salat bereiteten Lachse (S. den vorhergehenden) so belegt, daß ein halber Finger leerer Raum zwischen dem Model und dem Lachsen bleibt, welcher dann langsam mit kaltem Aspic aufgegossen, und so das Ganze kalt gestellt wird. Bey dem Anrichten wird der Model einen Augenblick in's heiße Wasser gehalten, und sobald sich die Sulz ablös't, behuthsam über eine Schüssel gestürzt.

Dieß Gericht muß durch seine Schönheit ansprechen. Bey der Behandlung ist ein kalter Ort vorzüglich zu empfehlen. Die Hülfe, daß man den Model auf's Eis setzt, ist zu widerrathen, weil die Sulz auf dem Eise gern trübe wird.

Digitized by Google

Zwey und fünfzigster Abschnitt.

Vom Aal.

Der gemeine Aal, der bey uns in Flüssen, Teichen und Seen, die einen schlammigen Boden haben, gefunden wird, verdient vor andern näher betrachtet zu werden. Der vor dem obern hervorstehende Unterkiefer und die ungefleckte Haut sind seine Gattungszeichen. Die kleinen runden Augen sind mit einer ziemlich dicken Haut bedeckt. Der Schleim, womit der ganze Körper überzogen ist, verbirgt die feinen Schuppen, die nur an einer getrockneten Aalhaut sichtbar werden. Die Farbe des Rückens, der Seiten und Floßen fällt aus dem Grauen in's Schwärzliche, bey einigen aber, besonders bey fetten Aalen, mehr in's Grünliche; der Bauch ist blaßgelb. Diejenigen, welche einen weißen Bauch und Schwanz haben, nennen die Engländer Silberaale. Die Rückenfloße fängt sich weit vom Kopfe an, und läuft über den ganzen Leib um den Schwanz herum, bis zum After, der näher am Kopfe als am Schwanze ist. Da die Aale ein sehr feines Fleisch von gutem zartem Geschmacke haben, so stehen sie in vorzüglichem Werthe, allein ihr Fleisch ist zugleich sehr fett, folglich schwer zu verdauen, und im oft wiederholten Genusse leicht widerstehend. Daher kömmt es, daß man sie am meisten gebraten gibt, weil die Bereitungsart auf trocknem Wege das meiste Fett schwitzt und austreibt. Der Aal wird seines weichen Fleisches wegen nie mürbe gelegt, und hier gilt die Forderung, daß der Fisch lebend in die Küche kömmt, vollkommen gerechtfertiget.

Gebratener Aalfisch. (Anguille à la Broche.)

Der Aal wird in starke Gluth geworfen, und beyläufig zwey Minuten nach mehrmahligem Umwenden von allen Seiten gleich abgebrannt, dann mit einem groben Tuche überstreift; auf diese Art bleibt die Haut im Tuche und der Fisch liegt rein und weiß auf einmahl geputzt da. Oder man schneidet unter den Floßen die Haut rund herum auf, löset sie fingerbreit mit dem Messer ab

biegt das Abgelöſ'te über (mit feinem Salz beſtreuet, läßt es ſich leicht faſſen), und zieht die Haut über den ganzen Körper. Der Fiſch wird dann aufgemacht, auf drey Finger breite Stückchen übergeſchnitten, an ein dünnes Spießchen durch die Quere angeſteckt, zwiſchen ein jedes Stück zwey Blätter Salbey oder Lorberblätter gethan, und mit feinem Salz und Concassé beſtäubt, endlich an den großen Spieß gebunden, ſchnell gebraten und ſogleich aufgetiſcht. Ganze Limonien werden beygeſetzt. Andere beſtäuben den Aal, wenn er die Hälfte gebraten iſt, mit feinen Semmelbröſeln, und laſſen ihn bis zur ſchönen Farbe fortbraten.

Aalfiſch am Roſte mit Senf-Tunke. (Anguille à la Tartare.)

Der vorhergehende geputzte Aal wird auf vier Finger lange Stückchen geſchnitten, in Salzbrühe (S. Abſchn. von den Brühen) weich gekocht und kalt geſtellt. Die Stücke werden nach dem vollkommenen Kaltwerden mit der Aufleg-Tunke (S. Abſchn. v. d. Tunken) beſtrichen, mit Semmelbröſeln aufgelegt, dann in zerlaſſene Butter getunkt und wieder mit Bröſeln aufgelegt, und ſo auf dem Roſte von allen Seiten gebraten. Eine kalte Senf-Tunke wird beſonders beygeſetzt.

Weiß eingemachter Aalfiſch. (Anguille à la Poulette.)

Der vorhergehende auf zwey Finger breite Stückchen zerſchnittene und in der Salzbrühe weich gekochte Aalfiſch wird auf eine reine Serviette gelegt, damit das Fett genau abfließe, dann in einer Caſſerole mit legierter Tunke genäßt, (S. Abſchn. von den Tunken, legierte Tunke) mit Limonienſaft und Concassé gehoben, und mit einem Theil in Butter paſſirter Champignons (S. Abſchn. von den Ingredienzen) mittelſt leichten Schwingens vermengt, dann in eine Butterpaſtete (S. Abſchn. von dem Butterteig, 2. Th.) oder eine Kruſte (S. Abſchn. v. d. Kruſten. Kupfertafel 9, Fig. 27, 28) angerichtet.

Digitized by Google

Aalfisch mit Oehl-Butter. (Anguille à la Provençale.)

Der auf vier Finger breite Stücke zerschnittene Aal (S. d. vorhergeh.) wird langsam weich gedämpft und in seinem Sude kalt gestellt, dann abgetrocknet, sehr rein zugeschnitten und geschlossen über der gehörigen Schüssel aufgestellt. Das Ganze wird nun mit einer Öhl-Butter rippenweise überstrichen (S. Abschn. von der Butter), sehr rein und glatt gemacht, und mit einer sehr klaren Sulz vollständig verziert. Eine grüne Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. von den Butter-Tunken.)

Gedämpfter Aalfisch. (Anguille braisée.)

Der zum Braten abgehäutelte und rein geputzte Aal wird so zusammengerollt, daß, wenn er auch drey Pfund schwer wäre, sein Umfang dennoch nicht die Vertiefung der gehörigen Schüssel übersteigen dürfe, er wird mit Silberspießchen durchgestochen, überbunden, in einer Salzbrühe (S. Abschn. von den Einsäuerung.) langsam weich gedämpft, hernach gut abgetropft, aufgebunden, und mit einer pikanten Tunke aufgetischt. Man hat Silberspießchen, deren Schäfte als Pfeil, Petrusstab, Cherubimkopf u. dgl. zum Abschrauben gerichtet sind: nach dem Gardämpfen werden die Schäfte wieder an die Spießchen geschraubt, und nun mit dem Fische aufgetischt, welches dem Gerichte eine gewisse Eleganz gibt.

Drey und fünfzigster Abschnitt.

Von der Aalraupe.

Die Aalraupe (Quappe, Trusche, Aalruthe) hat mit den eigentlichen Aalen nichts weiter als eine entfernte Ähnlichkeit des Körpers gemein. Sie zeichnet sich als Gattung der Weichfische, zu denen sie gehört, durch Bartfäden, gleiche Kinnladen und zwey Rückenfloßen aus. Sie hat ein sonderbares Ansehen, denn der Kopf gleicht dem Kopfe eines Frosches, der übrige Theil des Leibes aber einem Aale. Auch in der Bewegung ist sie dem Aale

*

Digitized by Google

ähnlich. Die schlüpfrige glatte Haut ist oberwärts grau, mit schwarzen und gelblichen Flecken gesprengt, am Bauche weiß; ihre Länge beträgt wohl zwey bis drey Fuß, und die Schwere gegen zwölf Pfund. Diese großen nennt man Quappenkönige; sonst werden unsere gemeinen Quappen, die sich im schlammigen Wasser aufhalten, selten über anderthalb Pfund schwer. Man findet die Aalraupen in den Flüssen und Seen von ganz Europa, wo sie in der Tiefe, unter Steinen und in Höhlen auf vorbey schwimmende Fische lauern. Sie ist außerordentlich gefräßig, und verschlingt auch faules Holz ꝛc. Das gräßliche Ansehen schreckt Manche ab, sie zu genießen. Ihr Fleisch ist fett und wohlschmeckend, und hat den Vorzug vor dem des Aals, daß es nicht so leicht widerstehet, und eine jede Bereitung des Aals annimmt, endlich, der vielbeliebten Makrele ähnlich bereitet, derselben ganz gleich kommt. Die große blaßrothe Leber ist etwas ganz Delicates; eine warme Pastete von diesen Lebern gibt ein echt königliches Gericht. Man peitscht auch wohl unnöthiger Weise den lebendigen Fisch mit Ruthen, in der Meinung, daß die Leber dadurch größer werde. Eben so hält man die Milch für sehr delicat, den Roggen aber für giftig. In Fischbehältern können diese Fische mit Rinderherzen u. dgl. gemästet werden; ihres weichen Fleisches wegen dürfen sie nicht mürbeliegen.

Aalraupe am Rost, als Makrele. (Lotte en Maquereau.)

Die Dreyviertel- bis ein Pfund schweren Aalraupen werden aufgemacht, und rein gewaschen, dann in Öhl mit Lorberblättern, Thymian, Salz, Concassé, abgezupfter Petersilie und spanischen zu Ringchen geschnittenen Zwiebeln einige Stunden gewürzt, endlich an starker Gluth an beyden Seiten auf dem Roste gebraten; der Rücken wird etwas gespalten, mit englischer Butter (S. Abschn. von der Butter) gefüllt, und auf die hierzu bestimmte Schüssel aufgerichtet, und eine Buttertunke (S. Abschn. von den Buttertunken) beygesetzt.

Digitized by Google

Aalraupe mit feinem Kräutchen. (Lotte aux fines Herbes.)

Die, wie der Aal im Feuer oder kochenden Wasser, abgebrühte, aufgemachte und zugeschnittene Aalraupe wird stückweise zerschnitten, auf drey Pfund Aalraupen mit einem Viertelpfund Butter und sechs Eßlöffeln voll feinem Kräutchen (ohne Speck) (S. Abschn. von den feinem Kräutchen) ungefähr eine halbe Stunde lang gedünstet, dann sammt dem feinen Kräutchen, der Butter und dem Safte einer Limonie aufgetischt.

Matelotte von Aalraupen. (Lotte au Vin de Bourgogne, ou Matelotte de Lotte.)

Die abgehäutelte, aufgemachte und geputzte Aalraupe (S. die vorhergehende) wird auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine Casserole gelegt, mit einigen Schnitten gelben Rüben und spanischen Zwiebeln belegt, mit Lorberblättern, Thymian, Salz und Pfeffer gewürzt, mit rothem Wein genäßt, und dieß zwar so stark, daß es daumenhoch den Fisch überspült, dann mit zwey Eßlöffeln feinen in einem Viertelpfund Butter zu einem Teig abgearbeiteten Mehls, bröckelweise belegt, zugedeckt und gekocht; von Zeit zu Zeit wird mit der Casserole leicht geschwungen, damit das mit Butter abgerührte Mehl mit dem Sud eine Tunke bilde. Nach ungefähr einer Stunde des Kochens wird die Tunke durch ein Haartuch geseihet, auf zwey Schöpflöffel voll eingekocht, und mit dem Aalraupenblute, welches mit einem Eßlöffel voll Essig vermengt ist, um es vor dem Stocken zu verwahren, verbunden; diese Tunke wird mit Limoniensaft, Salz und Concassé gehoben, und noch einmahl durch ein Haartuch über die folgenden Bestandtheile des Ragouts gepreßt; zwölf weiß gekochte, rein geputzte und in der Salzbrühe weich gekochte Karpfenzungen, die gleichfalls in der Salzbrühe gekochte und auf ähnliche Stücke geschnittene Aalruthenleber, dreyßig gleich kleine, braun gebackene, dann in rothem Wein weich gekochte Zwiebelchen (der Wein muß wäh-

Digitized by Google

rend des Kochens der Zwiebeln auf Glace fallen), eben so viel in Butter passirte Champignons (S. Abschn. v. d. Ingred.), und ungefähr so viel zum Ragout gehörende Artischocken (S. ebendaselbst); dieß alles wird mit der darauf gepreßten Tunke leicht durch einander geschwungen, und über die zierlich in eine bordirte Schüssel angerichtete Aalraupe gegossen.

Vier und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stör, Sterlet und Hausen.

Der gemeine Stör wird gegen zwanzig Fuß lang, und die größten wiegen sechs bis acht hundert Pfund, auch wohl mehr. Der Körper ist mit fünf Reihen großer beinharter Schilde besetzt, wovon die eine Reihe mit eilf einzelnen Schilden den Rücken hinab läuft. Das stets offenstehende, runde, röhrenförmige Maul scheint mehr zum Saugen als Schlucken und Kauen eingerichtet zu seyn. Die Hauptfarbe des Oberleibes ist blaugrünlich, mit braunen und schwärzlichen Puncten besprengt. Man findet ihn in allen europäischen Meeren, wo er sich hauptsächlich im Winter aufhält, im Sommer steigt er in die großen Flüsse, in die Wolga, Donau, Weichsel, Elbe u. s. w. Sie schwimmen dann gewöhnlich, wie die Gänse in einer langen Reihe hinter einander. Die Leichzeit ist im April und May, und man kann nicht nur aus der Menge der jährlich gefangenen Störe auf ihre Vermehrung schließen, sondern auch aus dem erstaunlichen Vorrathe von Roggen, der von einem Weibchen zuweilen über zwey hundert Pfund schwer ist. Das Fleisch, besonders der kleinen und mittelmäßigen, ist süßlich und fett. Einen besondern Handelsartikel macht der Roggen der Störe, der eingesalzen unter dem Nahmen Caviar verkauft wird. Dieser sieht schwarzgrün aus, und ist von thranichtem Geschmacke; dennoch lieben ihn einige Nationen als eine besondere Delicatesse. Sterlet, eine kleinere Gattung Störe,

Digitized by Google

wird vier Fuß lang, und etliche dreyßig Pfund ſchwer; andere geben ſeine größte Länge zu acht Fuß an. Drey Reihen Schilde, wovon die auf dem Rücken meiſt fünfzehn enthält, ſind ſeine Gattungsmerkmahle. Er hält ſich am häufigſten im caſpiſchen Meere auf, und geht von da in die Wolga und andere damit verbundene Flüſſe. Man hat ihn auch nach Pommern und Schweden in Landſeen verſetzt. Sein Fleiſch wird noch höher geachtet, als das vom Stör, eben ſo auch der von ſeinem Roggen bereitete Caviar.

Der Hauſen mit ſchwarzem Rücken, blaulichen Seiten und weißem Bauche übertrifft noch den Stör an Größe, und wiegt zuweilen über tauſend Pfund. Das Fleiſch und der Roggen werden eben ſo benutzt, wie vom Störe. Von der Blaſe und einigen andern Theilen desſelben bereitet man einen Leim, der unter dem Nahmen Hauſenblaſe bekannt iſt.

Man verwendet nur die Jungen dieſer Fiſche, und ein junger Hauſen von ungefähr ſechzehn bis zwanzig Pfund gibt eine wildſchöne Schüſſel. Ihr Fleiſch hat eine entfernte Ähnlichkeit mit dem Kalbfleiſche, und daher die große Anzahl Bereitungen.

Gedämpfter Hauſen. (Esturgeon braisé.)

Der durch die Flöße behuthſam aufgemachte, ungefähr zwanzig Pfund ſchwere Hauſen wird dem Lachſen gleich, nachdem der Kopf überbunden iſt, in eine lange Caſſerole gelegt, mit einer Salzbrühe genäßt (S. Abſchn. v. d. Einſäuerungen), mit einigen Bögen mit Butter beſtrichenem Papier belegt, und mit oben und unten angebrachter Gluth eine bis anderthalb Stunden gedämpft; nach dem Herausheben des Fiſches und Abtropfen der Brühe wird derſelbe über ein eben ſo langes und breites Bretchen, das mit einer Serviette überbunden worden iſt, gelegt, der Rand leicht mit grün abgezupfter Peterſilie beſtreut, auf die ebenfalls mit Servietten belegte Schüſſel gethan, und ſo ohne weiteres Zuthun aufgetiſcht. Eine italieniſche und eine Butter-Tunke (S. Abſchn. v. d. Tunken) werden beygeſetzt. Man kann,

Digitized by Google

ohne eben einen jungen Hausen zu haben, ein großes Stück desselben so zubereiten, oder auf eine kleine runde Schüssel ein passendes Stück rund übergebunden, und wie der vorhergehende gedämpft, und mit der italienischen Tunke übergossen, auftischen.

Hausen mit Capern-Tunke. (Esturgeon, Sauce aux Capres.)

Es werden starken Finger dicke Schnitten über die Breite des Hausens geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, über Lorberblätter, Sträußchen Thymian, Zwiebel-Ringchen und gezupfte grüne Peterfilie belegt, mit Öhl begossen, und so mit Papier belegt, einige Stunden würzen gelassen, dann auf dem Roste über stiller Gluth langsam gebraten, darüber kömmt eine Butter-Tunke mit Capern (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken.)

Hausenschnitten am Roste. (Esturgeon grillé.)

In Cotelettenform, halben Finger dicke Schnitten-Hausen werden mit Salz und Concassé bestäubt, in Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, und am Roste gebraten. Sie werden trocken aufgetischt, und Limonien besonders beygesetzt.

Hausenschnitten in Papier. (Cotelettes d'Esturgeon en Papillotes.)

Die vorhergehenden in Cotelettenform geschnittenen Hausenschnitten werden mit feinem Salz bestäubt, den Kalbscotelletten gleich, mit demselben feinen Kräutchen in Papier eingedreht, und langsam über einem Rost gebraten.

Hausen als Kalbsnuß. (Esturgeon en Noix de Veau.)

Zwey der Kalbsnuß ähnliche zugeschnittene Stücke Hausen werden mürbe geklopft, reinlich und glatt beschnitten und fein gespickt (S. Abschn. von dem Spicken), mit Schneidschinken, Zwiebeln und gelben Rüben in eine Casserole eingerichtet, mit Lorberblättern, Salz und etwas Concassé gewürzt, mit zwey Schöpflöffel voll weißem Wein genäßt, gut zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth anderthalb bis zwey Stun-

Digitized by Google

den ungefähr gedämpft, dann wiederholt schön glasirt (S. Abschnitt von dem Kalb, Kalbsnuß), darunter können alle die Garnirungen kommen, welche man zu der Kalbsnuß nimmt.

Hausen-Kalbsnuß mit Trüffeln. (Esturgeon en Noix de veau piqué, aux Truffes.

Die vorhergehenden zum Spicken bereiteten Stücke Hausen werden mit fein geschnittenen Trüffeln dem Spicken gleich fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), in eine mit Butter bestrichene Casserole gethan, mit spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, etwas Petersilienwurzeln und Lorberblättern belegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und mit zwey Schöpflöffeln voll weißem Wein genäßt, dann mit einigen mit Butter bestrichenen Bögen Papier bedeckt, mit oben und unten angebrachter Gluth eine Stunde lang gedämpft. Beym Anrichten werden sie über ein Fasten-Ragout mit Trüffeln, welches in eine bordirte Schüssel angerichtet ist, gelegt. (S. Abschn. v. d. Ragout.)

Hausen in Papier. (Esturgeon en Papillotes.)

Zwey der vorhergehend zum Spicken geschnittenen Stücke Hausen werden mit rein geputzten und dünn gespaltenen Sardellen durchzogen, Messerrücken dick mit feinem Kräutchen ohne Speck, welches bloß in Butter gedünstet ist (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen), bestrichen, und in vier mit Butter bestrichene Bögen Papier eingebunden, dann anderthalb Stunden auf dem Roste von beyden Seiten langsam gebraten. Der erste meistens verbrannte Bogen wird abgenommen, mit den übrigen werden sie aber aufgetischt.

Escalope von Hausen. (Escalope d'Esturgeon.)

Der gedämpfte und im Sude kalt gewordene Hausen (S. den gedämpften Hausen) wird auf flache handbreite und einen halben Finger dünne runde Schnitten gespalten, in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserole gelegt, mit feinem Salz bestäubt, mit zerlassener Butter begossen, und mit rund geschnittenem Papier bedeckt. Bey dem Anrichten werden diese Schnit-

Digitized by Google

ten über mittelstarkem Feuer an beyden Seiten geschwungen; wenn sie von der Hitze durchdrungen sind, wird die Butter abgeseihet, statt dieser werden (angenommen, daß es wenigstens vier und zwanzig Schnittchen sind) zwey Schöpflöffel voll legierter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) über dieselben gegossen, mit Limonienſaft, Concassé und einem eygroßen Stückchen frischer Butter leicht durch einander geschwungen, dann immer eine Schnitte Hausen, und eine Schnitte eben so groß und dick, in Butter gebackene Semmel im Kranze rundlaufend angerichtet; die Tunke wird durch ein feines Haartuch gepreßt, über der Gluth gezogen, und über das Ganze gegossen. Daß dieß Gericht in eine zierlich bordirte Schüssel kommt, darf wohl nicht erst erinnert werden.

Hausen als Salat. (Salade d'Esturgeon.)

Eine Mayonnaise von Hausen, und ein Aspic von Hausen werden den geschwungenen Hühnerbrüsten gleich behandelt. (S. Abschn. v. Huhn.)

Fünf und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stockfisch.

Der eingesalzene und an Stangen getrocknete Kabliau wird Stockfisch genannt, der nach Art der Häringe eingesalzene, Labberdan. Der Stockfisch, der zum Unterschiede vom Kabliau der kleine Stockfisch genannt wird, ist dem Kabliau in der Farbe ähnlich, und erreicht eine Länge von anderthalb, höchstens drey Fuß. Seine Gattungskennzeichen sind: der hervorstehende Unterkiefer, keine Bartfäden, zwey Rückenflossen. Das Fleisch desselben ist weiß, blätterig, und nicht sonderlich schmackhaft; er wird jedoch von den Spaniern gerne frisch gegessen, von den Franzosen und Engländern aber eingesalzen und auf Stangen getrocknet. Dieser ist bey uns der gemeinste, der unter dem Nahmen Stockfisch im Handel erscheint.

Alle Gattungen gesalzene Meerfische werden durch eine ge-

Digitized by Google

wisse Manipulation von weitem in weichem Wasser und Lauge entsalzen, wodurch ihrem Fleische eine gewisse Elasticität wieder gegeben wird, obgleich der natürlich angenehme Geschmack verloren bleibt.

Der entsalzene Stockfisch wird in's kochende Wasser gethan, so daß dasselbe ihn hoch überspült, gehörig gesalzen, und wieder über's Feuer gesetzt, bis das Wasser auf's neue zu kochen anfängt; dann wird die Casserole sammt dem Fisch auf die Seite gesetzt, genau bedeckt, und eine halbe Stunde so stehen gelassen; diese Zeit reicht hin, den Fisch in diesem heißen Wasser garzukochen. Er wird sodann abgeseihet, über ein Sieb gestürzt, alle Gräten herausgenommen, und nun in großen Stücken in's brennendheiße Schmalz gethan: es wird nähmlich unter der Zeit des Ausklaubens der Gräten auf zwey Pfund Stockfisch acht Loth Schmalz, mit einer fein geschnittenen spanischen Zwiebel schnell geröstet, bis sich die Zwiebel gelb zu färben anfängt. Der Fisch wird nun hinein geworfen, das Ganze über dem Feuer noch einige Mahl geschwungen, allein behuthsam soll der Stockfisch in schönen großen Stücken bleiben; er wird nun über die gehörige Schüssel oder in eine Silbercasserole gestürzt, mit zwey Händen voll in vier Loth Butter gelb gerösteten Semmelbröseln bestreut, und so aufgetischt.

Geschwungener Stockfisch. (Morue à la Provençale.)

Der vorhergehende abgekochte Stockfisch wird in einem Viertelpfund Öhl, einem halben Eßlöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie, zweymahl so viel fein geschnittener Schalotten, zwey Gliedchen Knoblauch, Salz und Concassé geschwungen, und unter währendem Schwingen immer noch Öhl nachgegossen, bis ein Pfund des feinsten Öhls und darüber darin vermengt ist und sich zur weißen Tunke gebildet hat. Dieser Fisch, der durch das immerwährende Schwingen auf kleine Bröckchen zerfallen ist, wird in eine Butterpastete angerichtet. (S. Abschn. v. d. Butterteig, 2. Thl.)

Digitized by Google

Sechs und fünfzigster Abschnitt.

Von Meerfischen überhaupt.

Die zu große Entfernung vom Meere raubt uns den Genuß köstlicher Meerfische, und so könnte es hinreichend seyn, wenn ich nur im Allgemeinen sage, daß sie alle im Salzwasser abgekocht, und mit einer Buttertunke aufgetischt werden können, besonders der Rombo. Die Makrele ausgenommen, welche auf dem Roste gebraten, mit englischer Butter am vortheilhaftesten erscheint, so auch die kleinen Fische, wie z. B. der Weißfisch, Carlet, Soll u. a. m. resch gebacken vorzugsweise gegeben werden.

Sieben und fünfzigster Abschnitt.

Von dem Wasserhuhn.

Das gemeine Wasserhuhn mit fleischrother Stirne, gelben Federn um die Knie und schwärzlichem Leibe ist ungefähr so groß wie ein mittelmäßiges Huhn, und findet sich in ganz Deutschland, auf Seen und Teichen, die mit Schilf bewachsen sind. Man kann nur dem jungen Wasserhuhn einigen Wohlgeschmack abgewinnen. Die sehr jungen werden gebraten, und mit dem Beysetzen ganzer Limonien aufgesetzt, oder sie werden als ein Eingeschnittenes behandelt. (S. Abschn. v. d. Repphuhn, Salmy.)

Die größeren werden als Matelote behandelt (S. Abschn. v. d. Karpfen), nur daß, da ihr Fleisch weniger fein ist, dasselbe länger gedämpft werden muß.

Die jungen Hühnchen lassen sich schwer abfedern, die erwachsenen aber noch schwerer, daher werden ihnen die Federn sammt der Haut abgezogen.

Digitized by Google

Acht und fünfzigster Abschnitt.

Von den Krebsen.

Der Krebs ist in vielem Betracht eines der seltsamsten Geschöpfe, und das einzige Insect, daß uns Europäern zur Speise dient; ob man gleich meinen sollte, daß sein sonderbares Ansehen einen jeden von dem ersten Versuche des Genusses hätte abschrecken müssen.

Die einige hundert Gattungen dieses Geschlechts findet man in allen Gegenden der Erde, in den südlichen sowohl als in den nördlichen, selbst nahe an den beyden Polen, nur in Sibirien nicht. Sie lieben zwar alle das Wasser, aber einige Gattungen halten sich doch die meiste Zeit auf dem Lande auf, und heißen daher Landkrebse. Die andern wohnen entweder in süßen oder salzigen Gewässern; jene nennt man Flußkrebse, diese Seekrebse. Die Flußkrebse geben die angenehmste Nahrung. Der Seekrebs oder Hummer wird nur in Salzwasser und etwas Essig abgekocht, und kalt mit Essig und Öhl genossen; ihr Fleisch ist hart, grob und schwer zu verdauen, welches von ihrer unendlichen Größe kommen mag, denn sie werden zuweilen anderthalb Ellen lang und an zwölf Pfund schwer gefangen.

Von etwas feinerem Geschmacke und zarterem Fleische ist der Taschenkrebs, oder mit einem holländischen Worte, Krabbe. Sein Körper ist mehr breit als lang, und hat einige, wiewohl entfernte Ähnlichkeit, mit den Spinnen, darum wird er bisweilen auch See- oder Meerspinne genannt.

Die Krebse werden, da sie alle minder oder mehr mit leichtem Schlamm überzogen sind, in einer Casserole mit einigem Wasser stark geschwungen; das Wasser dann abgeseihet, und mit einem frischen Wasser wieder so lange geschwungen, bis der Schlamm abgespült ist; dann werden sie Stück für Stück erst besehen, damit sie nichts Unreines in ihren Füßen oder Scheren behalten, und nun in eine andere Casserole gethan; dreyßig mittelgroße Krebsen werden mit einer halben Maaß altem österreichi-

Digitized by Google

schen Wein genäßt, stark mit Salz bestäubt, leicht mit weißem Pfeffer gewürzt, und über starkem Feuer genau bedeckt, zehn Minuten ungefähr kochen gelassen. Bey dem Aufdecken sind sie zinnoberroth. Sie werden aus ihrem Sude über eine zierlich zusammengelegte Serviette gehäuft angerichtet, und oben auf mit grüner Petersilie leicht bestreut. Die zu den andern Gerichten meisten Theils als Zierde gebrauchten Krebse werden gleichfalls so abgekocht.

Man ist auch auf eine Art Tunke bedacht, die den Gaumen wohl angenehm reitzt; allein sie ist nicht allgemein im Gange, und besonders von großen Tafeln ausgeschlossen. Sie bildet sich aus dem Sude der Krebsen, die mit einem Seitel altem österreichischen Wein und eben so viel Rahm genäßt, zu der andern Würze noch mit fein geschnittener grüner Petersilie bestreut werden; sie werden nach dem Garkochen sammt dieser Tunke aufgetischt. Es gibt auch Liebhaber von einer Beymischung von Kümmel.

Krebs-Würste. (Boudins d'Écrevisses.)

Man läßt sich zu diesem Ende einige Ellen feine gereinigte Bratwürstdärme kommen, und legt selbe in frisches Wasser, während des nochmahligen Auswässerns derselben werden vierzig bis fünfzig kleine Krebse abgekocht (S. die vorhergehenden), dann ausgelöst, und die Schweifchen auf kleine Würfel geschnitten, nebst den rothen Eyerchen, die unter dem Schweif der Weibchen angehäuft sitzen, in eine Casserole gethan; von dem Fleische der Krebse wird durch ein Tuch der Saft ausgepreßt. Die Krebsschalen werden fein gestoßen, und mit einem Viertelpfund Butter zwanzig Minuten lang geröstet, endlich gleichfalls durch ein Tuch in's frische Wasser gepreßt, worin die schön rothe Krebsbutter augenblicklich stockt, und bequem herab genommen werden kann. Nun werden denen Krebsschweifchen gleich viel gebratene und vom andern Tage vom Braten übrig gebliebene Kapaunen-Brüste klein würflich geschnitten, endlich so viel fette Hühner- oder Gänselebern, im Salzwasser abgekocht, würflich geschnitten und gleichfalls zu den Schweifchen gethan. Dem Ganzen gleich wieder ganz weiß abgeriebene

Semmel, einige Minuten in Milch geweicht, dann ausgepreßt, fein gestoßen und unter das Ganze gemengt, die Krebsbutter, der ausgepreßte Saft und vier Eyerdotter werden in das Ganze genau vermengt, hinlänglich gewürzt, und zwar, mit feinem Salz, weißem Pfeffer und Muskatblühe; endlich mittelst einer Spritze in die Därme gefüllt. Dann auf Spannlänge mit Spagat unterbunden, und in eine Schwungcasserole mittelst etwas geklärter Butter langsam an beyden Seiten gebraten. Ein feiner Geschmack und sehr ansprechendes Ansehen empfehlen dieses Gericht.

Neun und fünfzigster Abschnitt.

Von Pflanzen.

Es gibt im Allgemeinen eine gewisse Eintheilung bey der Erscheinung der Gerichte, wobey das Zugemüse, Zuspeise, oder grüne Speise, vom Anfange der ersten Tracht, gleich nach dem Rindfleische eine selbstständige Schüssel ausmachend, gegeben wird. Bey einer Tafel von höherem Range ist diese Eintheilung nicht mehr dieselbe, da kann kein Zugemüse vom Anfange als selbstständiges Gericht erscheinen, wenn nicht als Unterlage zu dem Tafelstücke, oder als Garnirung einer Kalbsnuß u. dgl. Dann wird streng darauf gesehen, daß die Gerichte vom Einfachen zu dem Zusammengesetzten und Kräftigen hin präsentirt werden, um den erschlaffenden Gaumen-Nerven durch stärkeren Reitz auf's neue immer zu erwecken. Nach der ersten Tracht, die meistens aus kräftigen nahrhaften Speisen bestehet, wo der Magen befriedigt, der Gaumen abgestumpft, und das Vergnügen der Tafel aufzuhören scheint, kommt die zweyte Tracht, und den Anfang machen dann die feinsten lieblich schmeckenden grünen Speisen; sie kühlen den Gaumen, geben den feinsten Nerven ihre Empfänglichkeit wieder, und verschaffen so dem übrigen Theil der Tafel einen Genuß, der durch Behaglichkeit, vertrauliche muntere Stimmung an Wollust gränzt, und bilden in gewisser Hinsicht die Verbindung zwischen

Digitized by Google

der nothwendigen Befriedigung des Hungers und der schwelgerischen Freude. Also ist das, was dem Vulgaire ungereimt erscheint, oft von tiefer Weisheit so bestimmt.

Vom Spinat.

Von den Gewächsen, welche mit den eigentlichen Kohlpflanzen gleichen Nutzen haben, ist der Spinat, nächst jenen in unsern Gärten das gemeinste.

Der kohlartige Spinat hat wechselsweise stehende, lang gestielte, dreyeckige und gezähnte Blätter. Es gibt zwey Spielarten von dieser Pflanze. Die eine hat schmale, zugespitzte Blätter und stacheligen Samen; die andere glatten Samen und mehr rundliche und breite Blätter. Die letztere ist zarter, als die erste, und wird deßwegen die edle genannt; sie soll aber auch die Kälte nicht so gut vertragen, und man zieht aus dem Grunde jene zur Wintersaat vor. Doch scheint dieß der Erfahrung zu widersprechen. Sonst hängt der Unterschied des Winter- und Sommerspinats, wie bey vielen andern Gewächsen, bloß von der Zeit des Säens ab.

Der Spinat ist eine der zarten Pflanzen, die man zur ersten und zweyten Tracht, unter allen Umstaltungen, mit immer gleichem Erfolge braucht. Er gewährt dann noch den Vortheil, daß man ihn zu allen Jahreszeiten beynahe immer gleich gut haben kann. Der Spinat kocht sich unter allen Kohlgewächsen am weichsten, er hat aber einen etwas faden Geschmack und wird daher am liebsten zu gepöckeltem und geräuchertem Fleisch gegessen. Schwachen Magen ist er beschwerlich, wie die meisten Kohlarten. Sonst hat er die Wirkung, weichen Leib zu machen.

Die feineren Blätter werden in gesalzenem vielem Wasser so lange gekocht, bis sie sich zwischen den Finger leicht zermalmen lassen, dann werden sie abgeseihet, mit frischen Wasser abgekühlt, zwischen beyden Händen leicht ausgepreßt, sehr fein geschnitten, und mit dem sechsten Theile so viel Butter eine Zeit lang geröstet, dann mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, so sehr heiß aufgetischt. Bey der ersten Tracht erscheint der Spi-

Digitized by Google

nat als eine Unterlage oder Garnirung. Bey der zweyten aber als eine selbstständige Speise, mit dreyeckigen, fingerdicken und daumgroßen, in Butter gebackenen Semmelschnitten belegt.

Spinat auf englische Art. (Épinardes à l'Anglaise.)

Der vorhergehende, sehr weich gekochte, gut ausgepreßte und sehr fein geschnittene Spinat wird durch ein Haarsieb gestrichen, mit feinem Salz, Concassé und etwas Muskatnuß gewürzt, und über glühender Asche unter immerwährendem Rühren mit der Hälfte so viel guter Butter, als der Spinat selbst betragen mag, vermengt. Diese Zubereitung muß in dem letzten Augenblick vorgenommen werden, weil solcher, wenn die Butter nur einmahl stockt, durchaus nicht mehr zurecht zu bringen ist. Er wird als Zwischenspeise der zweyten Tracht in Krusten aus Semmelbröseln aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Krusten.)

Spinat mit Obers. (Épinardes à la Crême.)

Der sehr weich gekochte, dann fein geschnittene Spinat (S. den vorhergehenden) wird mit dem vierten Theil so viel Butter ungefähr eine halbe Stunde auf stillem Feuer geröstet, dann mit einem kleinen Eßlöffel des feinsten Mehls bestäubt, und so abgearbeitet mit ungefähr einem Viertelmaaß süßer guter Sahne genäßt, unter währendem Rühren aufkochen gelassen, dann mit etwas Salz, etwas wenigem Concassé und Zucker bis zum lieblichsten Geschmacke gewürzt, und wie die vorhergehende als Zwischenspeise der zweyten Tracht, mit Beleg von Semmelschnitten oder in kleine Krusten von Gärmteig (S. Abschnitt von Gärmteig 2. Th.) oder auch Dariolwandeln von mürbem Teig (S. Abschn. vom mürben Teig 2. Th.) angerichtet. Man muß ja nicht zu viel Zucker beymischen, sonst gehet der, dem Spinat eigene angenehme Geschmack verloren.

Man hat sonst Spinatkoch, Spinatstrudeln, gefüllten Spinat und hundert andere Gerichte daraus machen wollen. Die Erfahrung hat aber gelehrt, daß des Spinats sehr angenehmer Geschmack sich nie zu einem dominanten erheben kann, und man in

Digitized by Google

Zusammensetzung mit andern Sachen höchstens nur die grüne Farbe erhalte.

Spinatgrün. (Verd d'Épinardes.)

Man macht aus dem Spinat eine Farbe (Spinatgrün genannt), um andere Sachen damit zu färben. Dieß geschieht auf folgende Art:

Die rohen Spinatblätter werden sehr fein gestoßen und durch ein Tuch gepreßt, es gibt viel grünen Saft, welcher in eine Blechschüssel gegossen, über eine mit kochendem Wasser gefüllte Casserole gestellt, mit einem Deckel, auf welchem glühende Asche ist, zugedeckt wird, wo es dann zu einem leichten Topfen stockt. Das klare Wasser wird abgeseihet, und der grüne Topfen als schöne grüne Farbe gebraucht, der aber vor dem Gebrauche erst sehr fein mit Salz oder Zucker, oder auch mit Butter abgerührt werden muß.

Der gemeine Spargel.

Von den verschiedenen Arten des Spargels zieht man vornehmlich den weißen, den grünen und den holländischen oder pohlnischen. Der holländische ist der größte, wird aber bey uns seltener gebaut; die gemeinen weißen Sprossen mit röthlichen Köpfen schwellen zwar auch zu einer beträchtlichen Dicke an, allein sie sind nur etwa drey Zoll lang weich und eßbar. Die grünen hingegen, welche selten sehr stark werden, kann man so weit genießen, als sie grün sind, auch haben sie einen noch feinern Geschmack, als jene.

Der Spargel hat einen eigenen, angenehm süßlichen, lieblichen Geschmack, ist leichter Verdauung und blutreinigend, übermäßig genossen aber erhitzend. Ob man ihn schon auf vielerley Art zubereiten kann, so wird er doch am allgemeinsten nur in Salzwasser abgekocht und mit einer Butter-Tunke aufgetischt. Die dünnen grünen Stämmchen werden als Spargelerbsen gebraucht.

Digitized by Google

Spargel mit Butter-Tunke. (Asperges à la Sauce.)

Die Stämme werden von den dünnen fest anliegenden schuppenähnlichen Blättchen gereinigt, über die Hälfte von oben leicht abgeschabt, in Buschen gebunden, von unten gleich geschnitten und in gesalzenem Wasser weich gekocht, dann über eine Serviette angerichtet und mit Beysetzung einer Butter-Tunke (S. Abschn. von den Butter-Tunken) aufgetischt.

Spargel als Salat, oder eine Mayonnaise von Spargel. (Asperges en Salade, une Mayonnaise d'Asperges.)

Der vorhergehende gereinigte und weich gekochte Spargel wird kalt gestellt, dann über eine Serviette gelegt, damit das Wasser genau abfließen kann, endlich kalt aufgetischt, und Essig und Öhl beygesetzt; oder er wird etwas weniger weich gekocht, und dann kalt in einer Kruste aufgetischt. Es wird nähmlich ein schöner Stamm von einer beträchtlichen Länge in die Mitte der Kruste gestellt, um diesen herum kommen andere, die um ein Köpfchen kürzer geschnitten sind, um diese kommen andere, um eben so viel kürzer, und dieses so fort, bis endlich die Kruste voll ist und eine schöne Schüssel darbiethet. Eine Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. von den Tunken.)

Spargelerbsen. (Asperges en petits Poix.)

Die dünnen Stämmchen Spargel werden in ihrer Mitte oder auch tiefer, so weit sie sich leicht brechen lassen, abgebrochen, die Blättchen dann bis zum Köpfchen abgenommen, und diese Stängelchen nun auf Erbsengröße geschnitten und in gesalzenem Wasser körnig weich gekocht und dann abgeseihet. Eine Maaß solcher Erbsen werden sodann in einem Viertelpfund Butter so lange über starker Gluth gedünstet, bis das stark entquellende Wasser verdünstet ist, dann werden sie etwas gezuckert und mit einem Schöpflöffel Buttertunke vermengt, und so in einer Silbercasserole oder sonst einer Bordurenschüssel angerichtet und mit dreyeckigen, fingerdicken, in Schmalz gebackenen Semmelschnitten eingefaßt, aufgetischt.

Digitized by Google

Spargelerbsen als Zugemüse. (Asperges en petits Poix à la Bourgeois.)

Die vorhergehenden gekochten und in Butter gedünsteten Erbsen werden mit feinem Salz, Concassé, Glace und etwas Muskatnuß gewürzt, und mit einem Schöpflöffel legierter Tunke (S. Abschn. von den Tunken) vermengt, dann als Zugemüse, nähmlich mit einem Belege von Fleisch, gebraucht.

Der Salat.

Unter der deutschen Benennung Salat begreift man überhaupt alle Pflanzen, welche roh mit Essig und Öhl genossen werden. Unter so viel Spielarten wird in der Küche der Kopf- oder Häuptel-Salat am häufigsten gebraucht.

Der Salat ist, roh genossen, zwar gesund, aber schwachen Mägen etwas beschwerlich. Man pflegt ihn deßhalb mit Pfeffer, Dragun, Schnittlauch, Pimpinelle und ähnlichen Gewürzkräutern zu vermischen, welche den Magen erwärmen. Als Gemüse gekocht, wird er leichter verdauet, auch nährt er dann besser. Übrigens schreibt man ihm, so wie dem Mohn (doch im geringeren Grade), eine Schlaf machende Kraft zu, daher er auch schon von den Alten gern des Abends gegessen wurde.

Abgebrühter Salat. (Salade au Beurre.)

Die festesten Häuptel, von welchen die grünen Blätter abgenommen sind, werden auf vier bis sechs Theile gespalten, rein gewaschen, dann in einem geflochtenen Korbe bis zum Trockenwerden ausgeschnellt. Auf sechs starke Häuptel werden zwölf Loth Butter heiß gemacht, mit Salz, Concassé und sechs Eßlöffeln sehr starkem Essig gewürzt, die Salatspalten werden nun hinein gethan, und über dem Feuer so lange geschwungen, bis die Hitze auch in die zusammen gepreßten Blättchen dringt, dann in eine Salatschale angerichtet, mit auf kleine Spalten geschnittenen hart gekochten Eyern belegt und aufgetischt.

Digitized by Google

Gefüllter Häuptel-Salat. (Laitues farcis.)

Die weniger festen Häuptel werden von den groben Blättern entblößt, und im gesalzenen Wasser halb weich gekocht; nach einigem Abkühlen werden sie Stück für Stück auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser genau abfließe, dann werden die Blätter aus einander gebogen, ein eygroßes Stück Kalbfleisch-Fasche (S. Abschn. v. d. Faschen) in ein jedes Häuptel gelegt, die Blätter wieder gehörig übergebogen, in gefällige Form gestrichen, und eines an das andere in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gereihet, dann mit Speckplatten belegt, mit Salz und Concassé gewürzt, mit fetter Brühe genäßt, und eine bis anderthalb Stunden langsam weich gekocht; sie werden einen Augenblick auf ein Tuch zum Abfließen des Fettes aus der Presse gelegt, endlich zierlich angerichtet, und mit ein wenig brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen. So bereitet werden sie auch als Garnirung anderer Gerichte verwendet.

Bundsalat als Zugemüse. (La Romaine à la Bourgeoise.)

Dieser gelbe zarte Salat wird daumenbreit überschnitten, und zwey voll gepreßte Maaß mit zwölf Loth Butter nebst Salz und etwas Concassé über mittelstarkem Feuer weich gedünstet. Dieß muß denn so getrieben werden, daß der viel entquellende Saft bis zum völligen Weichwerden des Salats eingedünstet hat. Dann kommen einige Eßlöffel voll weiße Tunke (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken) hinzu. Das Ganze wird durch einander geschwungen, und nach Maßgabe gebraucht.

So gedünstet, und mit der Hälfte so viel grünen Erbsen (S. die grünen Erbsen) vermengt, gibt es ein sehr schmackhaftes Gericht.

Gedämpfter Bundsalat. (La Romaine étuvée.)

Von den gröbern Blättern abgeklaubt, und die feinere Mitte, dreyßig Stück ungefähr, in einem halben Pfund Butter (mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt), mit oben und unten

Digitized by Google

angebrachter Gluth langsam gedämpft, dann sammt dem Safte angerichtet.

Gekrauster Salat. (Chicorée.)

Die Endivien oder gekrauster Salat. Diese Pflanze gehört zum Geschlechte der Cichorie. Man zieht insonderheit zwey Spielarten, mit glatten breiten Blättern und mit gekrausten Blättern.

Nach dem Reinklauben und mehrmahligen Auswaschen wird dieser Salat daumbreit überschnitten und in Salzwasser weich gekocht, dann in einem Stückchen Butter gedünstet, hernach mit der Hälfte so viel Beschamelle (S. Abschn. von den Tunken) vermengt, und mit Glace, Salz und weißem Pfeffer gehoben. So zubereitet wird dieser Salat unter alles Gespickte, z. B. Kalbsnuß, gespickte Hühnerbrüste, kälberne Coteletten u. a. m. gebraucht.

Gedünsteter breitgekrauster Salat. (Chicorée étuvée.)

Der wie oben gereinigte und überschnittene Salat wird in einem Stück Butter mit feinem Salz und weißem Pfeffer gewürzt, auf mittelstarkem Feuer bis zum völligen Verdampfen des vielen Saftes gedünstet, mit dem vierten Theil so viel stark eingekochter weißer Sauce vermengt, mit vier bis fünf Eyerdottern legiert und als Gemüse gebraucht.

Breitgekrauster Salat mit Obers. (Chicorée à la Crême.)

Der von den gröbern Blättern entblößte Salat wird dem vorhergehenden gleich behandelt; statt der weißen Sauce wird auf eine halbe Maaß derley gedünsteter Salat, ein eygroßes Stückchen Butter mit einem Eßlöffel voll feinen Mehls abgearbeitet, hinein gethan, mit ungefähr zwölf Eßlöffel voll Obers genäßt, mit etwas Zucker, Salz und Muskatnuß gewürzt, und so lange über dem Feuer gerührt, bis das Ganze verdickend sich bindet. So bereitet wird der Salat als eine Zwischenspeise der zweyten Tracht gebraucht, und rund herum auf der Schüssel mit schönen Croutons eingefaßt.

Digitized by Google

Von den Erbsen.

Von den Gartenerbsen hat man verschiedene Spielarten, z. B. die Früherbse, die Büschelerbse (Kronen- oder Taubenerbse); die Klunker- oder Fontanellerbse wächst nur drey Fuß hoch, ist sehr schmackhaft; die grüne Erbse, welche auch nach dem Trocknen grün bleibt. Die Zuckererbse (die große holländische), mit zwey einen Finger breiten und einen halben Fuß langen Schoten, wird sieben bis acht Fuß hoch ꝛc.

Das angenehmste Geschenk des Monaths May sind die unreifen oder grünen Erbsen, eines der besten und feinsten Gemüse. Sie haben das Eigenthümliche, daß, obgleich immer auf dieselbe Art zubereitet, sie sich mit allen Fleischgattungen und selbst mit andern grünen Speisen mit Vortheil verbinden lassen. Sie müssen aber nach dem Pflücken an einem kalten Orte aufbewahrt, und sobald als möglich ausgelös't werden, welches dann auch wieder an einem kalten Orte geschehen soll; um endlich die sehr nachtheilige Einwirkung der Luft zu hindern, werden sie auf eine Menge von zwey Maaß mit acht Loth Butter so abgearbeitet, daß die Butter eine jede Erbse leicht überspinnt, dann können sie zugedeckt noch einige Stunden aufbewahrt werden; man soll sie überhaupt nicht lange aufbewahren, weil eine jede Stunde nach ihrem Auslösen Verminderung ihres feinen Geschmackes bringt.

Grüne Erbsen mit Butter. (Poix verds au Beurre.)

Zwey Maaß sehr junge grüne Erbsen werden mit acht Loth sehr frischer Butter abgearbeitet und genau bedeckt, über starker Gluth so lange gedünstet, bis der vom Anfange durch die Hitze sich häufig einfindende Saft verdünstet hat, dann ist die bessere Gattung Erbsen auch schon weich genug. Der Saft muß aber bis auf den letzten Tropfen eingedünstet haben, welches man leicht sehen kann, wenn man die Casserole leicht auf eine Seite neiget, die Feuchtigkeit, wenn noch eine vorhanden ist, läuft leicht in die scharfe Ecke. Es werden dann anderthalb Schöpflöffel Butter-Tunke (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken) nebst einem Vier-

telpfund frischer Butter darüber gethan, mit Zucker und etwas Salz gewürzt, und so lange durch einander geschwungen, bis die frische Butter schmelzend eine dicke Tunke bildet, und die Erbsen umspinnt; diese werden endlich über die Schüssel angerichtet, und mit in Butter gebackenen Semmelschnitten belegt. (S. Abschn. von den Borduren.)

Zur Vermengung mit anderen Speisen werden sie bloß abgedünstet genommen.

Es bleibt noch zu bemerken, daß, da sie viel Zuckerstoff enthalten, zu ihrer Würze dann nur wenig, zu den feinsten aber gar kein Zucker genommen werden darf.

Grüne Erbsen auf englische Art. (Pois verts à l'Anglaise.)

Zwey Maaß der feinsten grünen Erbsen werden in zwey Maaß etwas gesalzenem Wasser weich gekocht, welches in einer Viertelstunde geschehen kann, wenn nähmlich die Gattung Erbsen gut ist; dann werden sie abgeseihet, und hoch über eine Schüssel aufgeschichtet. Frische Butter wird beygesetzt, oder es wird oben auf zwölf Loth frische gebröckelte Butter gelegt, und sie so aufgetischt.

Grüne Erbsen als Zugemüse. (Pois verts à la Bourgeoise.)

Drey Seitel in Butter weich gedünstete Erbsen (S. die vorhergehenden) werden mit eben so viel gedünstetem Bundsalat (S. d. vorhergeh. Salat als Zugemüse) vermengt, mit Salz und Concassé gehoben, und in den Kranz von gebackenen Hühnchen (S. Abschn. v. d. Hühnchen), Kalbs-Tendrons (S. Abschn. von dem Kalbe), kälberne oder schöpserne Coteletten (S. Abschn. v. Schöps.) Bratwürsten u. dgl. angerichtet.

Durchgeschlagene grüne Erbsen. (Purée de Pois verts.)

Die sogenannten Zuckererbsen werden, nachdem sie rein geklaubt sind, in etwas Butter sehr weich gedünstet, welches wenig Zeit braucht, indem sie gleich aufspringen, dann werden sie durch ein grobes Haartuch gestrichen, und mit ungefähr dem dritten Theil so viel frischer Butter unter immerwährendem Rüh-

Digitized by Google

ren über mittelstarker Gluth vermengt, mit Salz, Concassé und etwas Zucker gewürzt, und so hoch gehäuft angerichtet; rund herum kommen in Butter gebackene Semmelschnitten (S. Abschn. v. d. Borduren), oder in Kruſten von Semmeln (S. Abschn. v. d. Kruſten) angerichtet und aufgetiſcht.

Zur Garnirung in geſchwungene Coteletten, Kalbs-Tendrons, Hühnerbrüſte à la royal u. dgl., wie auch zu der Suppe darf ihre natürliche Süße durch Beymiſchung des Zuckers nicht erhöhet werden; zu der letztern werden ſie durch ein feines Haartuch geſtrichen, und während des Streichens mit der gehörigen Brühe genäßt, wobey der Beytritt der Butter wegbleibt.

Von den grünen Fiſolen (Faſeolen).

Als Zwiſchenſpeiſe der letzten Tracht und als Zugemüſe gleich geſchätzt, zieren ſie freundlich im Monath Juny unſere Tafeln. Leichter Nahrung und blutreinigend tragen ſie bey, unſere Lebensſäfte, wenn nicht zu verjüngen, doch zu erfriſchen, und dieß dürfte ſie ſchon genugſam empfehlen, wenn ſie noch einer Empfehlung bedürften.

Legierte grüne Fiſolen. (Haricots verts liés.)

Sieben bis achthundert der feinſten grünen Schoten werden erſt geputzt, es wird nähmlich der Stängel dem Rücken zu abgebrochen, und der daran hängende Faden, falls einer vorhanden iſt, herunter gezogen, ſo auch der Bart. Dann werden ſie in vielem geſalzenen Waſſer weich gekocht, endlich abgeſeihet, und in zwölf Loth Butter über ſtarkem Feuer gedünſtet; ſo wie das entquillende Waſſer ganz verdampft iſt, werden ſechs bis acht Eßlöffel voll dicker legierter Tunke oder Beſchamelle (S. Abſchn. v. d. Tunken) nebſt einem Stücke friſcher Butter, Salz und Concassé darauf gethan, ſtark durch einander geſchwungen, und als Zwiſchenſpeiſe der zweyten Tracht, hochauf geſchichtet mit in Butter gebackenen Semmelſchnitten (S. Abſchn. von den Borduren) belegt, aufgetiſcht.

Als Zugemüſe können ſie mit allen Arten Coteletten, be-

Digitized by Google

sonders der lämmernen auf dem Roste, Bratwürste u. dgl. gegeben werden. Die grünen Fisolen werden, um ihnen ihre schöne grüne Farbe während dem Kochen zu erhalten, in kupfernen unverzinnten Casserolen mit etwas Salz weich gekocht.

Grüne Fisolen auf englische Art. (Haricots verts à l'Anglaise.)

Wie die vorhergehenden geputzt und weich gekocht, werden sie in Butter nebst Salz, Concassé und einem Eßlöffel fein geschnittenen Schalotten eine Weile gedünstet, und so ohne andere Zuthat aufgetischt.

Grüne Fisolen mit Butter. (Haricots verts au Beurre.)

Sieben hundert der feinsten in Salzwasser weich gekochten grünen Fisolen werden in zwölf Loth Butter so lange über starker Gluth gedünstet, bis der entquillende Saft verdampft ist, dann werden sie mit etwas Salz, Concassé und sehr fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und hoch über eine Schüssel aufgeschichtet angerichtet, und mit Semmelschnitten eingefaßt. (S. Abschn. v. d. Borduren.)

Grüne Fisolen als Salat, oder eine Mayonnaise von grünen Fisolen. (Mayonnaise des Haricots verts.)

Nach dem Weichkochen und Erkalten werden sie den Kartoffeln gleich behandelt. (S. Abschnitt von den Wurzeln und Knollen.)

Vom Karfiol (Blumenkohl).

Der Blumenkohl oder Karfiol, und der Broccoli sind die köstlichsten unter allen Kohlgattungen. Beyde haben dieselbe Bereitungsweise. Der Blumenkohl hat überdieß ein schönes ansprechendes Ansehen. Man sucht ihn sehr weiß und fest in großen Rosen; als Zwischenspeise gibt er eine schöne Schüssel; als Beleg anderer Gerichte erregt derselbe Aufsehen.

Digitized by Google

Blumenkohl mit Butter-Tunke. (Chou-fleurs à la Sauce.)

Die großen Rosen des Blumenkohls werden so viel wie möglich von den Blättern und den grünen Häutchen abgeputzt, im Wasser mit Salz und einem Stückchen Butter weich gekocht, dann aus dem Sude auf ein reines Tuch gelegt, damit das Wasser ablaufe, endlich hoch auf die Schüssel gerichtet, und mit reiner Butter-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen. Ein so gekochter Karfiol wird auch zum Belege, als zum Schöpsenschlegel auf englische Art, zu gemischten grünen Speisen, oft auch zu Eingemachten verwendet.

Blumenkohl mit Käse. (Chou-fleurs aux Parmesan.)

Der vorhergehend weich gekochte Blumenkohl wird in eine Halbkugelform, welche mit Butter bestrichen ist, gethan, mit reinem Tuche leicht niedergedrückt, dann über eine Schüssel gestürzt; mit zerlassener Butter bespritzt, und messerrückendick, auch noch dicker, mit fein geriebenem Parmesan, und die Hälfte Groyer-Käse bestäubt und im heißen Ofen gebacken. Der Käse zerschmilzt, und bildet eine goldgelbe Kruste. Diese Speise kann auch in einer Silbercasserole bereitet werden. Dieselbe wird dann voll mit Blumenkohl angefüllt, und mit dem Käse bestreut; oder man macht einer Buttertunke ähnliches Köchel. Es wird nähmlich acht Loth Butter mit zwey gestrichenen Eßlöffeln voll Mehl, acht bis zehn Löffel voll Obers, und vier Eyerdotter nebst sechs Loth fein geriebenem Parmesan-Käse über dem Feuer bis zum Verdicken unter immer währendem Rühren aufgekocht, mit Salz und etwas weißem Pfeffer gewürzt, und nach einigem Abkühlen der angerichtete Blumenkohl damit maskirt; das Ganze dann noch mit Parmesan bestäubt und endlich gebacken.

Gebackener Blumenkohl. (Chou-fleurs frit.)

Der weichgekochte und auf kleine Rosen zertheilte Blumenkohl wird in Bierteig (S. Abschn. v. d. Backteig) getunkt und recht heiß gebacken, dann gehäuft angerichtet.

Digitized by Google

Blumenkohl als Salat, oder Mayonnaise von Blumenkohl. (Une Mayonnaise de Chou-fleurs.)

Diese Mayonnaise wird jener der Kartoffeln ganz ähnlich bereitet. (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen.)

Der Kohl.

In weiter Bedeutung versteht man unter dem Worte Kohl alle eßbare Kräuter und Pflanzen überhaupt; gewöhnlich nimmt man es aber in dem eingeschränktern Sinne, wo es das bekannte Geschlecht des Küchenkohls anzeigt. Diese Pflanze hat sich der Küche unentbehrlich gemacht, so zwar, daß sie auch bey den Ministertafeln ihren Platz behauptet. Als Beleg wird der Kohl mit vielem Erfolg gebraucht, und wer einmahl ein schönes Tafelstück mit einer Säulenordnung von Kohl sah, wird gestehen, daß dieser Gebrauch allein hinreichend wäre, unsere Aufmerksamkeit auf denselben zu fesseln.

Kohl als Zugemüse. (Choux à la Bourgeoise.)

Der Kohl wird, nachdem die gröbern Blätter abgenommen sind, von einander gespalten, der Mittelstängel heraus geschnitten, jedoch nur so, daß die Blätter noch zusammen halten, endlich eine Viertelstunde lang im vielem Wasser abgekocht, mit kaltem Wasser abgespült, und nun ein jedes Stück mit beyden Händen gepreßt, mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, und immer zwey und zwey zusammen mit Bindfaden gebunden, in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, dann mit Speckplatten belegt, mit sehr fetter Brühe genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum völligen Weichwerden langsam gedämpft. Bey dem Anrichten werden die Häuptel auf ein reines Tuch gelegt, damit die Brühe abfließe, hernach in gefällige Form mit der Fläche des Messers gestrichen, angerichtet, und mit ein wenig brauner Tunke begossen, aufgetischt. (S Abschnitt von den Tunken.) In dem Werkchen »Nicht mehr als sechs Schüsseln« ist diese Bereitungsweise vereinfacht dargestellt.

Digitized by Google

Kohl mit Repphühnern. (Timbale de Choux aux Perdrix.)

Der, dem vorhergehenden gleich abgekochte Kohl, wird in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole Finger hoch aufgelegt, mit zum Dämpfen dressirten Repphühnern (S. Abschn. von den Repphühnern) eingerichtet, mit dem übrigen Kohl belegt, mit fetter Brühe begossen und bis zum beyderseitigen Weichwerden gedünstet. Bey dem Anrichten wird der Kohl dann über eine Serviette gelegt, damit der Saft in etwas abfließe, und mit den aufdressirten Repphühnern in einen schicklichen mit Butter bestrichenen Model gethan, leicht mit einem Tuche gepreßt, der Model dann über eine Schüssel gestürzt, behuthsam aufgehoben, das allenfalls entquillende Fett ausgetunkt, und so aufgetischt. Eine braune Tunke (S. Abschn. von den Tunken) wird besonders beygesetzt. Dieß Gericht läßt sich gut verzieren, wozu hauptsächlich Salami, Pöckelzungen, Bratwürste u. dgl. genommen werden.

Kohl als Garnirung. (Des Choux pour Garniture.)

Um das Rindfleisch wird der als Zugemüse behandelte Kohl (S. den vorhergehenden) der Länge nach, Stück für Stück über ein reines Tuch gelegt, mit dem Tuche überbunden, und nun von einem Ende zum andern mit hohlgebogener Hand fest zusammen drückend gestrichen, bis es eine überall gleichdicke Rolle bildet, das Tuch wird dann aufgewunden, und der Kohl auf drey Finger, lange gleichdicke Stücke geschnitten, endlich eines an das andere um das rein zugeschnittene Tafelstück gestellt, und leicht mit einer braunen Tunke begossen. Zwischen ein jedes Stück Kohl kann eine eben so hoch rund geschnittene und in der Presse weich gekochte gelbe Rübe oder eine Bratwurst, oder auch eine Schnitte glasirtes Kaiserfleisch kommen.

Kohl auf holländische Art. (Choux à la Hollandaise.)

Der in Wasser ganz weich gekochte Kohl wird nach dem Abseihen ausgepreßt, und Daumen breit überschnitten, dann zwey Maaß voll mit acht bis zwölf Loth Butter oder reines Rindfett

langsam gedünstet, mit Salz, Concassé und etwas Muskatnuß gewürzt, und so sehr weich, eines gelinden Geschmackes, angerichtet; darüber kommen gewöhnlich Pöckelzungen, gebratene lämmerne Biegel, Bratwürste, Schinken, eine jede Art Coteletten am Roste u. dgl.

Sprossenkohl. (Jets de Choux.)

Diese zarte Pflanze ist in den Niederlanden einheimisch, und ob es schon bey uns mit ihrer Erzeugniß gut fortgehet und wir sie ziemlich gut erhalten, so stehen sie doch den niederländischen beträchtlich nach.

Sie werden von den gröbern Blättern gereinigt, in gesalzenem Wasser weich gekocht, jedoch nur so, daß die äußern Blättchen sich leicht zermalmen lassen, das Inwendige der kleinen Sprossen muß etwas körnicht bleiben. Eine Maaß derley abgekochter und abgeseiheter Sprossen werden in zwölf Loth Butter mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, über starkem Feuer eine Viertelstunde lang gedünstet, so zwar, daß während dieser Zeit der sich stark einfindende Saft verdampfe. Sie werden dann mit einem Belege von Schöpsencoteletten, Bratwürsten, Pöckelzungen u. dgl. als eine selbstständige Speise aufgetischt, oder auch als Bestandtheil einer gemischten Grünspeise gebraucht.

Die Artischocken.

Aus mehreren Gattungen und deren Spielarten wird nur die glatte Artischocke bey uns am häufigsten gebaut.

Artischocken mit grünen Erbsen. (Artichauts aux Pois verts.)

Die von allen Blättern und Bart entblößten, zierlich rund geschnittenen Artischocken, nähmlich nur das rübige zarte Fleisch derselben, werden im gesalzenen Wasser mit einem Stück Butter und dem Safte einer Limonie weich gekocht, dann auf ein reines Tuch gelegt, damit alle Feuchtigkeit abfließe. Sie werden endlich, weil sie eine natürliche Vertiefung bilden, mit grünen Erbsen

Digitized by Google

(S. Abſchn. von den Erbſen) angefüllt, und über eine Schüſſel zierlich angerichtet.

Das Schälen oder Drehen der Artiſchocken fordert eine gewiſſe Geſchicklichkeit und Übung. Sie haben wenig Fleiſch, welches durch unſanfte Berührungen mit dem Meſſer leicht zu gar nichts zerſchnitten werden kann. Man entblättert ſie vom Stängel bis zu den inwendig feinen Blättern, welche den Bart einſchließen, der Stängel wird dann abgeſchnitten, das Meſſer flach an die nähmliche Stelle angeſetzt, mit dem Daumen in gleicher Lage gehalten, die Artiſchocke nun mit der linken Hand feſt und gleich zur Rechten oder zu der Schneide des Meſſers hingedrehet, ſo daß ihr Fleiſch, wie aus einer Drechſelbank, glatt und rund hervor geht. Die noch ſtehenden Blätter werden dann auch abgeſchnitten und der Bart heraus gelöſ't.

Artiſchocken mit Salpicon. (Artichauts au Salpicon.)

Die rund geſchälten und ausgehöhlten Artiſchocken, welche wie die vorhergehenden weich gekocht ſind, werden mit Salpicon (S. Abſchn. von dem Ragout) gefüllt, mit einer andern eben ſo geſchnittenen Artiſchocke bedeckt, mit einer Aufleg = Tunke beſtrichen, mit Semmelbröſeln aufgelegt, dann in abgeſchlagene und etwas geſalzene Eyer getunkt, und wieder mit Semmelbröſeln aufgelegt, endlich in heißem Schmalz gebacken, und zierlich angerichtet. In ihre Mitte kommt ein Häufchen gebackener grüner Peterſilie.

Artiſchocken mit Buttertunke. (Artichauts, Sauce au Beurre.)

Die Blätter der Artiſchocken werden von unten ſammt dem Stängel bis zur Hälfte der Krone herabgeſchnitten, und zwar ſo, daß der fleiſchige Theil von allem Grünen ganz rein und glatt erſcheine, die übrigen daran bleibenden Blätter werden zur Hälfte geſtutzt und dieſe nun in geſalzenem Waſſer weich gekocht. Nach einigem Abkühlen wird der Bart mit einem kleinen Löffel behuthſam herausgenommen, ohne die ganze Artiſchocke zu ſpalten. Bey dem Anrichten werden ſie aus dem heißen Waſſer auf ein Tuch

gestürzt, damit alles Wasser ablaufe, und dann mit einer Buttertunke (S. Abschnitt von den Buttertunken) voll gegossen aufgetischt.

Artischocken mit feinem Kräutchen. (Artichauts à la Baricoul.)

Die vorhergehenden Artischocken werden nach dem genauen Abtropfen aller Feuchtigkeit, mit feinem Kräutchen angefüllt (S. Abschn. von feinem Kräutchen), dann mit Spagat überbunden, auf einen mit Speckplätten belegten Platfond gestellt, und eine halbe Stunde lang im heißen Ofen gebacken; bey dem Anrichten werden sie über einer reinen Serviette abgefettet, entbunden, eine jede mit einem Eßlöffel voll sehr corsirter Pfeffertunke angefüllt, und so aufgetischt.

Man pflegt, um dieses Gericht vor dem vorhergehenden zu charakterisiren, die obenstehenden Blätter zu stutzen, und die Artischocke mit diesen gestutzten Blättern einen Finger hoch in's heiße Schmalz zu stellen und die Enden braun zu backen, sie werden dadurch hart und lassen sich dann gut mit den Fingern fassen.

Gedünstete Artischocken. (Artichauts à la Lyonaise.)

Die unten vom Stängel und den groben Blättern bis zur Hälfte der Krone rein zugeschnittenen Artischocken werden auf vier oder sechs Theile (nachdem ihre Größe ist) gespalten, der Bart heraus gelös't, und die spitzigen Blätter nett zugeschnitten. Diese Spalten werden dann in eine angemessene Casserole, welche messerrückendick mit Butter bestrichen ist, eine an die andere gestellt, mit Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und so beyläufig eine Stunde lang mit oben und unten angebrachter Gluth gedünstet. Sie müssen sehr weich seyn, und ihr Fleisch von unten eine lichtbraune Kruste haben. Sie werden dann über eine Schüssel gehäuft dressirt, mit Glace bestrichen, und mit Limoniensaft bespritzt.

Digitized by Google

Gebackene Artischocken. (Artichauts frits.)

Die den vorhergehenden gleich von dem Stengel und den untern groben Blättern entblößten Artischocken werden auf halbe Finger schmale Spalten geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in Bierteig (S. Abschn. v. Backteig) getunkt und langsam gebacken, um während dessen weich werden zu können, dann gehäuft angerichtet.

Artischocken mit Fleischsulz. (Culs d'Artichauts à la Gelée.)

Zwölf schöne Artischocken werden genau entblättert, dann sehr rund und glatt zugeschnitten, so auch der Bart behuthsam heraus genommen. (S. Abschn. v. d. Artischocken mit grünen Erbsen.) Sie werden wie jene in gesalzenem Wasser mit Butter und Limoniensaft langsam weich gekocht, und in diesem ihrem Sude kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Erkalten werden sie Stück für Stück über eine Serviette gelegt, und sieben der schönsten noch einmahl recht rein und gleich groß zugeschnitten; aus den übrigen fünf werden 15 bis 16 daumgroße Blättchen mit einem scharfen Ausstecher ausgestochen, und ebenfalls glatt, und aber hauptsächlich flach und gleich dick geschnitten; unter dieser Zeit wird die Vertiefung der gehörigen Schüssel bis an den Rand mit zerlassener Fleischsulz aufgegossen und kalt gestellt; über diese Sulz werden nun die kleinen Schnitten in zerlassene Sulz getaucht, und eine in die Mitte, dann sechs andere rund herum in gleicher Entfernung doppelt über einander aufgestellt; in der Mitte können auch drey über einander stehen; über diese Untersätze kommen nun die sieben, seichten Schalen ähnliche Artischocken, deren eine jede mit gehäckelter Sulz leicht angefüllt ist, zu stehen; ein jedes Untersätzchen wird aber noch vorher mit einigen Tropfen Sulz betropft, damit die darauf ruhenden Artischocken einiger Maßen ankleben, und dem Ganzen einige Sicherheit geben.

Von sehr gutem Effect sind die Artischocken mit einer

Digitized by Google

grünen Öhl-Tunke (Mayonnaise), mit der man sie, statt der gehäckelten Sulz, anfüllet.

Artischocken mit einer Senftunke. (Artichauts à la Tartare.)

Die Artischocken werden den vorhergehenden ganz gleich behandelt; nähmlich genau und rund abgeschält, gekocht und in ihrem Sude kalt gestellt. Vor dem Anrichten werden sie nun so gestutzt, daß man sie einem Fächer gleich über die Schüssel aufstellen kann; so aufdressirt werden sie nur mit Capern verziert, und mit einer Senftunke aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Butter- und Öhltunken.) Vor dem Anrichten wird von einer jeden der dritte Theil ungefähr von ihrer Runde abgeschnitten, so daß, wenn man sie aufstellt, sie leicht und sicher stehen bleiben; sie werden nun einem Fächer ähnlich über die gehörige Schüssel aufgestellt und mit Sardellen und Capern schön verziert; in ihre Mitte kömmt eine Senftunke. (S. Abschn. v. d. Butter- und Öhltunken.)

Cardonen.

Cardonen oder spanische Carden ist eine andere Gattung Artischocke, sie hat drey Schuh lange, stachelige, in lauter Querstücke zertheilte Blätter. Sie wird nicht wegen der Blumenköpfe, welche bey ihr nur klein sind, gezogen, sondern wegen der fleischigen Rippen der Blätter und der zarten Stängel.

Cardonen mit Mark. (Cardons à l'Espagnole.)

Diese schmalen hohen stachlichrippigen Blätter (es versteht sich von selbst, daß man nur die zartesten braucht) werden eines um das andere von dem Stamme abgelöst, auf vier bis fünf Zoll Länge überschnitten, dann in vielem Wasser mit einigen Stücken Semmeln so lange gekocht, bis sich eine Art feine Haut herunter reiben läßt; hernach werden sie etwas abgekühlt, ein jedes Stück recht sorgfältig mittelst eines leichten Auf- und Abfahrens mit den Fingern so abgerieben, daß sie rein fleischigt da liegen; von beyden Seiten rein zugeschnitten, werden sie in eine

Digitized by Google

Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen) gethan, und langsam weich gekocht. Sie müssen gelbweiß, durchsichtiges Ansehen gewinnen. Aus der Presse werden sie auf ein reines Tuch gelegt, um das Fett abfließen zu lassen, dann zierlich angerichtet, und oben auf mit einigen Würstchen Mark, welches eine halbe Stunde in der Presse mitgekocht hat, belegt. Darunter kommt eine mit Glace gehobene braune Tunke. (S. Abschn. v. d. Tunken.) Dieß Gericht war sonst in Frankreich eines von denen, die man als Probe der Kunst forderte.

Cardonen mit Buttersauce. (Cardons, Sauce au Beurre.)

Die Cardonen werden ganz so wie die vorhergehenden behandelt. Anstatt der braunen Tunke kommt eine Buttersauce ohne Mark darüber. (S. Abschn. v. d. Buttertunken.)

Der Weißkohl, Kopfkohl, Süßkraut.

Die bekannteste Art hat gewöhnlich weiße, seltener rothe und blaue Blätter. In Ansehung der Form und Größe der Köpfe findet sich ein beträchtlicher Unterschied. Die kleinste Sorte ist der russische Kopfkohl, die größte aber der Riesenkohl (großer schottischer Kopfkohl), dessen Köpfe fünfzig bis sechzig Pfund schwer werden. Man braucht ihn hauptsächlich zum Futter für das Vieh, weil er wegen seiner starken Rippen zur Speise wenig taugt. Von sehr angenehmem Geschmacke und Geruche ist der Bisamkohl, den man jedoch selbst in England seiner Zärtlichkeit wegen mit Mühe anpflanzt.

Süßkraut. (Choux blanc, ou Choux d'Automne.)

Es werden die Häuptel in Blätter aufgelöst, aus diesen die Rippen heraus geschnitten, und sie nun fein nudelig überschnitten; zwey gepreßte Maaßvoll solches Kraut werden mit zwölf Loth Butter über starker Gluth so lange gedünstet, bis dasselbe gänzlich weich, sich leicht zwischen den Fingern zermalmen läßt. Dann wird es mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, mit vier Eßlöffel voll starkem Essig gesäuert, und über stärketem Feuer

Digitized by Google

bis zum Verdämpfen des Essigs geschwungen, endlich wird es gehäuft angerichtet, und mit einem Belege von Repphühnern, Fasanen u. dgl. aufgetischt.

Gefülltes Kraut, gedämpftes Kraut, oder Kraut auf holländische Art

wird ganz dem Kohl ähnlich bereitet. (S. den vorhergehenden Kohl.)

Kraut-Salat.

Zu diesem Gerichte werden die kleinsten blauen Häuptel genommen, dem vorhergehenden gleich fein geschnitten, und in der Butter über starkem Feuer schnell geröstet, bis endlich die Hitze das Ganze durchdrungen hat, es wird dann mit feinem Salz, weißem Pfeffer und einigen Eßlöffeln starkem Essig gewürzt, über dem Feuer gut durch einander gemengt, und so warm aufgetischt.

Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird aus dem Weißkohl bereitet; es wird nähmlich durch Maschinen feinfädig geschnitten, gesalzen, in Kufen eingestampft, und durch einen gewissen Grad der Gährung sauer und auf das ganze Jahr haltbar gemacht.

Dieses Kraut wird bey den Großen wie bey den Niedern häufig als Gemüse gebraucht, und auf folgende leichte Weise bereitet. Man kocht zwey Maaß Kraut in vier Maaß ungesalzenem Wasser ungefähr zwey Stunden lang, dann wird es abgeseihet, in ein anderes angemessenes Gefäß gethan, mit vier Eßlöffel Mehl recht gestäubt, mit acht Loth heißem Schmalz überbrannt, mit etwas fetter Brühe genäßt, gut durch einander gemengt, und nach dem gehörigen Würzen noch ein Paar Stunden langsam gekocht. Weit lieblicher wird das Kraut indessen, wenn man es gar nicht einbrennt oder stäubt, sondern nach dem Abseihen gleich mit einem Pfund feinfädig geschnittenen Speck und zwey spanischen Zwiebeln genau bedeckt, mit unten und oben angebrachter Gluth vier Stunden lang dämpft.

Digitized by Google

Die gemeine Gurke.

Von den Gattungen dieses Geschlechts wird die gemeine Gurke bey uns am häufigsten gebauet. Eine Spielart davon ist die weiße Gurke, die gleich vom Anfange an weißlich aussieht, und nur dann, wenn sie überreif wird, eine gelbliche Farbe annimmt. Sie übertrifft auch die gemeine Gurke an Größe und Wohlgeschmack, ist aber viel weichlicher, daher sie meistens nur in Mistbeeten gezogen wird.

Die Gurken sind vielleicht die einzigen einheimischen eßbaren Früchte, welche man nur genießt, so lange sie unreif sind, nachher hingegen nicht mehr achtet. Sie werden aber wegen ihres säuerlichen saftigen Fleisches nicht nur gern gegessen, sondern man hält sie auch für gesund, da doch andere unreife Früchte der Gesundheit nachtheilig sind. Der Gurkensaft ist, nach der Versicherung einiger berühmter Ärzte, ein kräftiges Mittel gegen die Schwindsucht und das schleichende Fieber. Die ganz kleinen, welche in Essig mit Pfeffer und anderm Gewürze eingemacht und eingesalzen werden, heißen Pfeffergurken.

Gurken zur Garnirung. (Concombres pour Garniture.)

Die großen Gurken werden dünn abgeschält, und auf vier oder auch auf sechs Theile der Länge von einander geschnitten, die Körner sammt dem wässerichten Fleisch dann heraus genommen; schief über die Quer auf zwey Messerrücken dick blätterig geschnitten, hernach mit feinem Salz bestäubt, und eine Weile in Salz liegen gelassen, endlich eine Viertelstunde lang in vielem kochenden Wasser weiß gekocht; nach dem Abseihen und Abtrocknen ihrer Feuchtigkeit werden sie in etwas Butter mit feinem Salz und weißen Pfeffer eine kleine Weile gedünstet, sollten sie viel Wasser während dieses Dünstens entlassen, so müßte man dasselbe abseihen, nun werden sie mit der Hälfte so viel legierter Sauce (S. Abschn. v. d. Tunken), als sie betragen mögen, vermengt, und zu dem angewiesenen Eingemachten gebraucht. Zur braunen Garnirung werden sie nicht wie die vorhergehenden blätterig, sondern dick viereckig geschnitten, aus dem Salzwasser gepreßt, in

sehr heißem Schmalz braun gebacken, mit etwas Essig aufgekocht, mit Glace gehoben, und mit hierzu bestimmter Sauce begossen.

Gefüllte Gurken. (Concombres Farcis.)

Man hat sonst diese Pflanze zu mehreren Gerichten verwendet, so wurden sie z. B. gefüllt mit gutem Erfolge als ein selbstständiges Eingemachte gegeben. Sie wurden nähmlich sehr rein und gleich und schmalrippig geschält, dann mit einem Hohleisen bis an die festere fleischige Hülle ausgehöhlt, sonach mit Kapauner-Fasche gefüllt (S. Abschn. von den Faschen), und endlich in einer Presse langsam gedämpft, und mit gewürztem Consommé aufgetischt.

Gurken-Salat.

Sehr häufig werden die Gurken als Salat genossen, ob sie gleich in dieser Bereitung den schwachen Magen belästigen. Sie werden nähmlich dünn geschält, und dann dünnblätterig überschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer stark bestäubt; eine Maaß solcher Gurken werden mit vier Eßlöffel voll starkem Essig und zehn Löffel voll Öhl begossen, und genau durch einander geschwungen, reinlich aufgetischt.

Man pflegt sie auch eine Stunde lang im Salz liegen zu lassen, sie dann auszupressen, und erst mit Essig und Öhl zum Salat anzumachen, und glaubt sie dann verdaulicher, welches gegen die Meinung der Ärzte streitet; übrigens verlieren sie durch dieses frühere Einsalzen und Auspressen ihres Saftes ihre Eigenschaft als kühlend, und an ihrer Zartheit und feinem Geschmacke.

Gestürzte grüne Speisen. (Une Chartreuse.)

Diese interessanten Gerichte könnten einen eigenen Abschnitt geben, so groß ist ihre Mannichfaltigkeit im Äußern, die Bereitungsweise bleibt sich indessen gleich, und so soll es dem sinnreichen Künstler überlassen bleiben, aus dem gegebenen reichen Stoffe mannichfaltiges Schöne zu schaffen.

Eine gestürzte grüne Speise besteht aus der Zusammensetzung

mehrerer anderen Pflanzen. (S. alle die vorhergehenden.) Es kömmt auf die glückliche Wahl und auf ein schönes Aneinanderreihen derselben an, wenn das Gericht gelingen soll.

Man hat eigene runde und glatte Model zu diesen Gerichten. So ein Model wird leicht mit reiner Butter bestrichen, und mit grünen Pflanzen, die die Jahreszeit zugleich hervorbringt, zierlich ausgelegt. So kömmt eine runde Platte von sehr schönem grünen Spinat. (S. Spinat mit Butter.) Um diese Platte, die breit genug ist, um nur einen halben Finger breiten Streif in dem Model zu lassen, werden haselnußkleine Röschen Blumenkohl eine an die andere gelegt, und so wäre der Boden des Models bedeckt; rund herum wird gleich dick gewählter, abgekochter Spargel (S. Spargel mit Butter-Tunke) mit dem Köpfchen zu Boden gestellt, und dieß so nahe an einander, daß die Wand des ganzen Models dadurch gefüttert wird. Diese Wand wird daumenbreit mit in Butter passirtem Spinat behuthsam ausgefüttert, um dem Ganzen eine Consistenz zu geben. Die Mitte des Models wird nun mit weiß eingemachten Kalbsbrust-Knorpeln (S. Abschn. v. d. Kalb), oder mit geblättertem Kalbfleisch (S. ebendaselbst), oder mit geblätterten Schöpsenzungen u. dgl. angefüllt, das Ganze wieder mit einer Finger dicken Platte von Spinat bedeckt, mit Speckplatten belegt, und in heißem Bade eine bis anderthalb Stunden gewärmt, dann behuthsam über die gehörige Schüssel gestürzt, und heiß aufgetischt. Dieses wäre nun eine der einfachsten grünen Speisen. Die Verzierungen können in's Unendliche variren; so sind die kleinen Zwiebelchen, grünen Erbsen, grünen Fisolen, Hopfensprossen u. dgl. von großem Behelf; ist die Verzierung sehr fein und stark zusammen gesetzt, so muß der Model mit feinem Papier erst gefüttert, das Papier dann mit Butter bestrichen, und die Operation vorgenommen werden, beym Herausstürzen wird das Papier dann leicht herab genommen, das Umstürzen gelingt dadurch besser. Bey den gestürzten grünen Speisen von Wurzeln und Knollen geschieht das Verzieren mit verschiedenfarbigen Wurzeln (S. gemischte grüne Speise), das Ausfüttern mit Kohl

(S. gedämpfter Kohl), und das Anfüllen wie bey den vorhergehenden mit einem weißen Eingemachten. (S. Kupfertafel 8. Fig. 21, 22, 23, 24.)

Sechzigster Abschnitt.

Von Wurzeln und Knollen.

Die gelbe Rübe, Möhre, Mohrrübe, Carotte, ist ein Geschlecht von Wurzelgewächsen, und eine Gattung des Kohlgeschlechtes.

Unter den Spielarten dieser Rübe unterscheidet sich am vortheilhaftesten die Carotte (Frühmöhre), die nie über einen halben Fuß lang, und mehr stumpf und dick als spitzig wird. Ihre angenehme Süße und gelinder Geschmack empfehlen sie der Küche.

Gelbe Rüben als Zugemüse. (Carottes à la Bourgeoise.)

Die Rüben werden, nachdem die auswendige feine Haut abgeschabt ist, daumenlang und Messerrücken dick rundlich geschnitten. Zwey Maaß derley geschnittener Rüben werden mit acht bis zwölf Loth Butter, Salz, Concassé und etwas Zucker über mittelstarker Gluth halb weich gedünstet, dann mit drey Schöpflöffeln voll weißer Tunke und einem Löffel voll Consommé begossen, und über starker Gluth bis zu ihrem völligen Weichwerden gekocht; während dieses Weichkochens muß die Tunke so eingekocht haben, daß sie dieselben dickflüssig umspinnt. Sie müssen eines sehr angenehmen Geschmackes, röthlich hellgelber Farbe, rein und unzerquetscht seyn. Die Hälfte wird dann auf eine Schüssel gethan, mit Coteletten jeder Art, jedem gebratenen Fleische und jeder Art Würste belegt, die übrigen Rüben dann in die Mitte des Belegs, falls es sich thun läßt, angerichtet. Wenn keine Tunke vorhanden ist, so wird etwas mehr Butter genommen, und die Rüben nach dem Halbweichdünsten mit zwey Eßlöffeln voll Mehl bestäubt, der Brühe genäßt, und den vorigen gleich beendet.

Digitized by Google

Gelbe Rüben als Hoschepot. (Un Hochepot.)

Die Rüben werden auf daumdicke und daumlange Stücke geschnitten, und ein jedes Stück durch das Hineinschneiden verschiedener Figuren verziert, und nun in Butter behuthsam halbweich gedünstet. Es werden den dritten Theil so viel und eben so geschnittene weiße Rüben, welche ebenfalls in Butter halb weich gedünstet worden sind, beyde aus der Butter in eine andere Casserole gethan, mit Salz, Concassé und Zucker gewürzt, und wenn das Ganze ungefähr eine Maaß beträgt, mit drey Schöpflöffeln brauner Tunke (S. Abschn. von den Tunken), und einem Löffel voll Consommé genäßt, und über mittelstarker Gluth langsam weich gekocht. Die Tunke braucht nur den dritten Theil einzukochen.

Ochsenschweife mit solchem Hoschepot zierlich angerichtet, geben ein eben so schönes, als gutes Gericht.

Gemischte grüne Speise. (Une Macedoine.)

Die gelben Rüben werden mit einem halbfingerdicken Ausstecher, ungefähr zollhoch ausgestochen. Eine halbe Maaß solcher Rüben werden dann in einem Viertelpfund Butter zur Hälfte weich gedünstet, und nach dem Abseihen der Butter in einem Schöpflöffel Consommé mit etwas wenigem Salz und Glace gänzlich weich gekocht. Dieß muß so getrieben werden, daß in der gebrauchten Zeit des Weichwerdens das Consommé auf Glace falle.

Eben so viel geschnittene und eben so weich gekochte Kohlrüben werden nun mit den gelben Rüben zusammen gethan, mit einem Schöpflöffel voll Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, und leicht durch einander geschwungen, in einen lämmernen Coteletten-Kranz, Kalbs-Coteletten, oder Schöpsenzungen u. dgl. angerichtet. In einer dressirten Pastete angerichtet, werden sie mit großen glasirten Kalbsbriesen oder einer kleinen Kalbsnuß belegt.

Digitized

Gemischte grüne Speise als Salat, oder eine Mayonnaise von gemischter grüner Speise. (Macedoine à l'Huile.)

Von den schönsten hochgelben, oder vielmehr röthlichen Carotten werden anderthalb Schöpflöffel voll, sechs Linien lange dünne Stängchen ausgestochen, welches jedoch nur aus der fleischigen Umgebung des Kernes geschehen soll. Diese Stängchen werden in gesalzenem Wasser eine kleine Weile abgekocht. Aus diesem Wasser kommen sie in eine andere Casserole, werden mit kochender Brühe ohne alles Fett begossen, mit etwas Zucker gewürzt, und nun langsam weich gekocht, welches aber nicht bis zum leichten Zermalmen geschehen darf, weil sie sonst beym Durcheinanderschwingen eine die andere beschädigen würden. Sie werden aus diesem ihren Sude nach einigem Abkühlen heraus, über eine Serviette zum Abtrocknen gelegt, dann in einen Porzellantopf gethan. Ungefähr so viel der ganz so behandelten und zartesten Kohlrüben kommen hinzu, dann so viel und eben so lang geschnittene schöne, grüne gekochte Fisolen (S. Abschn. von den Pflanzen), so viel und so lang geschnittener Schneidspargel (S. ebendaselbst), und eben so viel auf kleine Röschen getheilter und weiß gekochter Blumenkohl (S. ebendas.) werden nun in den Porzellantopf gethan, mit einem Kaffehlöffel voll sehr fein geschnittenem und einen Augenblick abgekochten Bertram, dann eben so viel Kerbelkraut und so viel Schalotten, beydes sehr fein geschnitten und einen Augenblick abgekocht, mit feinem Salz und weißem Pfeffer gewürzt, endlich mit vier Eßlöffeln voll sehr gutem Essig, und acht bis zehn Löffeln voll des feinsten Öhls begossen, und nun behuthsam durch einander geschwungen, gehäuft in eine schöne Kruste angerichtet. (S. Abschn. von mürbem Teig. 2. Th.) Von besonders schönem Effect sind die um den Rand der Kruste herum aufgestellten kleinen, möglichst gleichen Röschen des schönen weißen Blumenkohls.

Als eine Mayonnaise wird dieß Gericht nach dem Anmachen zu dem vorhergehenden Salat über ein reines Sieb geschüttet, damit der allenfalls vorhandene Saft genau abfließe, dann wird

Digitized by Google

die ganze Masse mit vier Eßlöffeln voll zerlassener, aber wieder völlig kalter Sulz, und acht Löffeln voll grüner Öhl-Tunke (S. Abschn. von Butter- u. Öhl-Tunken) begossen und leicht durch einander geschwungen, nach einigem Sulzen endlich gehäuft über die gehörige Schüssel angerichtet und mit schönen Fleischsulzschnitten eingefaßt.

Gärtnerspeise. (Une Jardinière.)

Zu den vorhergehenden weich gekochten gelben Rüben kommt, anstatt der Beschamelle, noch einmahl so viel etwas dünn gehaltenes grünes Erbsen-Puré (S. Abschn. von den Pflanzen). Dieß Gericht kann auch mit sehr kleinen Rosen Carfiol und den Rüben gleich über geschnittenen grünen Fisolen vermehrt werden.

Durchgeschlagene gelbe Rüben. (Purée de Carottes.)

Die rein abgeschabenen Rüben werden von dem Kern auf dünne Blättchen heruntergeschnitten. Eine Maaß dieser Blätter in einem Viertelpfund Butter langsam sehr weich gedünstet, durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé, und wenn sie nicht süß genug wären, mit etwas Zucker gewürzt, und so eine Stunde vor dem Anrichten im heißen Bade warm gemacht und nach Angabe gebraucht.

Die Kohlrüben

sind eine Hauptspielart des gemeinen Kohls, sie sind halb Kohl und halb Rübe. Von diesen genießt man nur die Knollen. Sie wachsen theils über, theils unter der Erde, daher sie in Kohlrüben über und unter der Erde eingetheilt werden. Die Kohlrüben über der Erde oder Kohlrabi setzen an dem Strunk einen runden Knollen, welcher von Farbe entweder grün oder blau ist. Beyde Sorten sind sich in der Güte und im Geschmacke gleich, und nur wenn sie die Größe eines mittelmäßigen Apfels haben, sind sie am zartesten und schmackhaftesten.

Kohlrüben oder Kohlrabi. (Choux Raves.)

Jung gebraucht geben sie ein sehr feines Gemüse. Sie werden zu diesem Ende auf dünne Blättchen in der Form des zuneh-

Digitized by Google

menden Mondes geschnitten, durch welchen Schnitt die ungenießbare Schale wegkömmt, dann werden sie in Butter weich gedünstet, mit Salz und Concassé gewürzt, mit einigen Eßlöffeln voll weißer Tunke vermengt, und mit einem Belege von Coteletten, lämmernen Schultern, Bratwürsten, Pöckelzungen u. dgl. aufgetischt.

Kohlrüben mit Beschamelle. (Choux Raves à la Vierge.)

Die Kohlrüben werden von unten und oben glatt geschnitten, so daß daraus eine starke fingerhohe Scheibe entsteht, aus dieser Scheibe werden mit einem halbfingerdünnen Ausstecher kleine Rübchen ausgestochen, deren eine Maaß voll mit acht Loth Butter mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedünstet worden; während des Dünstens werden sie mit Salz, etwas wenigem Concassé und Zucker gewürzt. Die Butter wird dann abgeseihet, statt dieser werden zwey Schöpflöffel voll Beschamelle darüber gegossen, leicht durch einander geschwungen, und so unzerquetscht, von schöner Weiße und dem lieblichsten Geschmacke gebraucht.

Gefüllte Kohlrüben. (Choux farcies au Consommé.)

Die gleich groß ausgesuchten Kohlrüben werden möglichst schön rund abgeschält, mit einem Hohleisen ausgehöhlt, so zwar, daß die rübige Kruste nur einen Messerrücken dick bleibe, dann werden sie in gesalzenem Wasser drey Minuten lang abgekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt, Stück für Stück über ein reines Tuch gestürzt, und nun mit Kapauner-Fasche genau und zierlich angefüllt (S. Abschn. von den Faschen). So gefüllt werden sie in eine angemessene Cässerole gereiht, mit Speckplatten belegt, mit einer Presse begossen (S. Abschn. von den Einsäuerungen) und langsam weich gedämpft. Sie werden abgefettet, rein und anständig angerichtet mit Consommé aufgetischt.

Die Unterkohlrabi,

nach dem Niedersächsischen benannt: Steckrüben. Man findet sie selten bey uns von dem reinen süßen Geschmacke, wie man sie in

den Niederlanden, Frankreich und England antrifft; daher wird sie lieber durch den jungen Kohl ersetzt.

Die weiße Rübe

ist eine Spielart des Rübenkohls. Sie werden eingeschnitten und dem Kraut ähnlich sauer gemacht, in welchem Stande sie sich durch den ganzen Winter halten lassen, und dem Kraute gleich bereitet, ein lieblicheres Gemüse geben. (S. Abschn. v. d. Pflanzen.)

Frisch aus der Erde gegraben, rein abgeschält, dann würflig geschnitten und eine Weile in gesalzenem Wasser abgekocht; endlich zwey Maaß so geschnittene Rüben mit drey Schöpflöffeln brauner Tunke (S. Abschn. von den Tunken) und acht Loth Zucker, der in eben so viel Butter zu Caremel geröstet worden ist, sammt der Butter darüber geschüttet wird, und nun mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum völligen Weichwerden gedämpft: geben sie ein recht liebliches Gericht.

Scheerrüben.

Vor Zeiten hat man sie stark zu durchgeschlagenen Suppen gebraucht, als diese erscheinen sie jetzt seltener. Sie werden übrigens dem gelben Rüben-Purée (S. die gelb. Rüben) ähnlich zubereitet; die Suppe wird mit braunem Zucker gewürzt, und mit gebackenen Semmelschnitten von schöner brauner Farbe aufgetischt.

Die übrigen Zubereitungen haben sie mit den gelben Rüben gemein, nur daß sie stets viel Zucker fordern.

Garten-Scorzonera oder Schwarzwurzeln. (Salsifis.)

Es gibt eine Gattung Scorzonera, welche auch in Deutschland auf sonnenreichen Wiesen wild wächst, und deren Wurzel medicinische Kräfte haben soll, allein die Garten-Scorzonera ist aus Spanien zu uns gekommen. Diese Pflanze hat eine lange daumdicke von außen schwarze Wurzel, die inwendig weiß ist, und einen milchigen Saft enthält, welcher gleich hervorquillt, wenn man sie zerbricht. Sie hat einen angenehmen, obgleich nicht so süßen Geschmack, wie die Zuckerwurzel.

Digitized by Google

Schwarzwurzeln mit Butter-Tunke. (Salsifis, Sauce au Beurre.)

Die feinen schwarzen Häutchen werden behuthsam und leicht von den Wurzeln geschabt, diese dann in etwas mit Limoniensaft gesäuertes Wasser gelegt; theils um sie weiß zu erhalten, theils um ihnen eine jede Bitterkeit zu benehmen. Sie werden dann auf ungefähr vier Zoll lange Stücke geschnitten, und in anderem, mit Limoniensaft, Salz und Butter langsam weich gekocht. Nach einigem Abkühlen werden sie dann über eine reine Serviette gelegt, um etwas abzutrocknen, und nun über die gehörige Schüssel dressirt, mit einer Butter-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) übergossen und so aufgetischt.

Gebackene Schwarzwurzeln. (Salsifis frits.)

Die vorhergehenden weich gekochten Wurzeln werden nach ihrem Auskühlen in Bierteig getunkt und in sehr frischem Schmalz schnell gebacken (S. Abschn. von dem Backteig) sodann gehäuft angerichtet, und noch sehr heiß aufgetischt.

Schwarzwurzeln mit Fleischsulz. (Mayonnaise de Salsifis.)

Dieß Gericht wird ganz so wie jenes der Kartoffeln bereitet (S. die weiterhin vorkommenden Kartoffeln). Die Verzierung soll von der Art seyn, daß man die Wurzeln auf den ersten Blick erkennt, denn das Eigenthümliche eines jeden Gerichtes soll darin bestehen, daß man sie mit keinem andern verwechsle, oder nur einen Augenblick ungewiß über den Grundstoff bleibe.

Die Kartoffeln (Erdäpfel).

Unter den unzähligen Vortheilen, welche Europa der Entdeckung von Amerika verdankt, ist die Einführung der Kartoffeln, eine der allerwichtigsten. Sie wurden um das Jahr 1585 durch England nach Europa gebracht, fingen aber erst im achtzehnten Jahrhundert an in Deutschland gemein zu werden. Nächst dem Getreide sind sie ohne Zweifel das wohlthätigste Geschenk der Vorsehung an die armen Sterblichen; ja sie haben in gewissem Betrachte noch Vorzüge vor jenem. Die Leichtigkeit der Fortpflan-

Digitized by Google

zung, die erstaunliche Fruchtbarkeit, der seltene Mißwachs, die entfernte Gefahr des Wetterschadens, und der Verwüstung durch Ungeziefer, endlich auch die Mannichfaltigkeit der Benutzung, geben diesem Gewächse vor allen andern in unserm Vaterlande einen entschiedenen Werth. Der einzige Vorwurf welcher demselben mit Grunde gemacht werden kann, besteht darin, daß der häufige ununterbrochene Genuß dieser Frucht einen nachtheiligen Einfluß auf die Gesundheit hat. In dieser Hinsicht behauptet noch immer das Brot, als das gemeinste Nahrungsmittel, die erste Stelle. — Falsch ist es jedoch, daß die Kartoffeln an sich eine schädliche Frucht seyen, ob sie gleich zu dem verdächtigen Geschlechte der Nachtschatten gehört. Eine vieljährige Erfahrung und die sorgfältigsten Untersuchungen der Ärzte sprechen für sie. Auswahl guter Sorten, hinlängliche Reife vor Allem und gehörige Zubereitung können uns über alle Bedenklichkeiten hinweg setzen.

Was den Nutzen dieser Früchte betrifft, so empfehlen sie sich unstreitig dadurch am meisten, daß sie ein wohlfeiles, einfaches, und, gehörig zubereitet, mäßig genossen, auch ein gesundes Nahrungsmittel für Menschen geben. Anfangs, als sie noch selten waren, kamen sie als Delicatesse nur auf die Tafeln der Reichen. Durch ihre erstaunliche Vermehrung fielen sie aber bald so sehr in ihrem Werthe, daß sie selbst unter den Preis des Brotes, der gemeinsten Speise des Armen, herab sanken. Allein eben dieses erhöht sie wieder in den Augen des Menschenfreundes, und macht sie desto schätzbarer. Obgleich in diesem Betrachte der größte Theil des Nutzens dem Unvermögenden zu guten kommt, so genießt doch auch der Reiche noch immer davon; auch er verschmähet diese einfache Kost nicht. Sogar für den feinern Geschmack weiß die Kochkunst sie zuzurichten, denn nicht leicht nimmt eine andere Frucht so mannichfaltige Zubereitungen an. Vor mehreren Jahren gab ein Verehrer derselben in Paris seinen Freunden einen Kartoffelschmaus, wo Kartoffeln in vierzehn verschiedenen Gerichten, in jedem wieder unter veränderter Gestalt, aufgesetzt wurden. Alles, vom Brot

bis zum Confect gab Kartoffelgenuß, und zuletzt leerte man noch eine Flasche Kartoffel-Liqueur, zu Ehren dieser göttlichen Frucht aus. — Die Kartoffeln enthalten freylich wenig nährende Theile, sie stopfen leicht, sind schwachen Magen schwer verdaulich, und bloß im Wasser abgekocht, wie der gemeine Mann sie ißt, haben sie ohne weitern Zusatz für verwöhnte Gaumen einen faden Geschmack; allein von welchen unserer andern Gemüsesotten läßt sich nicht fast alles das auch sagen? Jenen Übeln kann man ohne viele Kosten durch gute Zubereitung und mäßigen Genuß abhelfen.

Die Erdbirne, oder Erd-Artischocke. (Topinambour.)

An einigen Orten nennt man die Kartoffeln auch Erdbirnen, welches aber unrichtig ist, denn man versteht unter den Nahmen Erdbirnen eine von jenen ganz verschiedene Pflanzengattung, deren Vaterland Brasilien seyn soll. Sie gehört zu dem Geschlechte der Sonnenblumen, und hat einen acht bis neun Fuß hohen Stengel mit großen, herzförmigen, dreyrippigen, scharf zugespitzten Blättern; die langen, verdickten Blumenstiele haben borstenartige Härchen, wie die Stengel. Die Blume gleicht ebenfalls unserer Sonnenblume, ist aber viel kleiner, und der Same wird hier nicht reif. In der Erde treibt sie faserige Wurzeln mit höckerigen, auswendig blaßröthlichen und glänzenden, inwendig weißen Knollen. Diese sind gewöhnlich von der Größe einer wälschen Nuß, jedoch öfters auch drey bis vier Mahl so groß. Sie haben einen wässerigen weichlichen Geschmack, und werden nicht sonderlich geachtet. Auch hält man sie für ungesunder als die Kartoffeln. Einige finden im Geschmacke derselben Ähnlichkeit mit der Artischocke, und nennen sie deßhalb Erdartischocken. Man pflanzt sie durch die Knollen fort, indem man sie im Frühjahre drey Zoll tief und einen Fuß weit aus einander legt. Sie brauchen wenig Wartung. Im November sind sie reif; sie erfrieren aber nicht, wenn man sie auch den ganzen Winter stehen läßt. Wo sie einmahl angepflanzt sind, wuchern sie ungemein stark, und sind schwer wieder auszurotten. Übrigens können sie meistens eben so, wie die Kartoffeln, benützt werden.

Digitized by Google

Kartoffeln in der Montur. (Pommes de Terre au Beurre frais.)

Die rein gewaschenen Kartoffeln werden in einen blechernen oder auch kupfernen Durchschlag über einen Kessel kochenden Wassers gestellt und bedeckt, so daß nur der Dampf an sie spielen kann. In diesem Zustande verbleiben sie bis zu ihrem völligen Weichwerden, welches in Dreyviertel, höchstens einer Stunde geschehen kann. Dann werden sie in einer zierlich zusammen gelegten Serviette aufgetischt, und frische Butter beygesetzt.

Man pflegt sie auch unter glühender Asche, Pfannen, Ofenröhren u. dgl. zu braten. Überall muß der Augenblick des richtigen Weichwerdens beobachtet werden, denn nach dessen Eintreten bringt eine jede Minute ihrem Geschmacke Nachtheil. Frische Butter wird stets beygesetzt.

Kartoffeln mit klarer Butter. (Pommes de Terre au Beurre clarifié.)

Sie werden roh geschält, in kochendes Wasser mit einem Stück Butter gethan, gesalzen, und so weich gekocht, bis hier und da einer zerfällt, das Wasser wird dann abgeseihet, und sie über die Schüssel geschüttet, dann mit recht heiß gemachter Butter übergossen aufgetischt.

Kartoffeln mit Buttersauce. (Pommes de Terre, Sauce au Beurre.)

Die vorhergehend gleich groß und rund geschälten Kartoffeln werden in gesalzenem Wasser mit einem Stück Butter behuthsam gekocht, damit sie nicht zerfallen, dann abgeseihet, in eine Silbercasserole angerichtet, und mit einer gesäuerten Buttersauce begossen, und so aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Gedünstete Kartoffeln. (Pommes de Terre etuvées.)

Zwey Maaß sehr klein und rund geschnittene Kartoffeln werden in zwölf bis sechzehn Loth Butter mit einem Eßlöffel sehr fein geschnittener grüner Petersilie, Salz und weißem Pfef-

fer gewürzt, mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedünstet, und nach erfolgtem Weichwerden hoch aufgehäuft angerichtet.

Gestürzte Kartoffeln. (Pomme de Terre en Miroton.)

Die mittelgroßen roh geschälten Kartoffeln werden auf halben Finger dicke Platten gleicher Größe geschnitten, eine Casserole, welche messerrückendick mit Butter bestrichen ist, mit diesen blattweise geschnittenen Kartoffeln zierlich voll gelegt, eine jede Lage mit Salz und feinem weißen Pfeffer bestäubt, oben auf mit einem Stück Butter belegt, und ungefähr drey Viertelstunden im heißen Ofen gebacken, dann auf eine Schüssel gestürzt, und sogleich aufgetischt.

Casserolepastete von Kartoffeln. (Limbal de Pommes de Terre.)

Eine Maaß roh geschälte und auf Stücke geschnittene Kartoffeln werden mit kochendem Wasser übergossen, so zwar, daß das Wasser sie halben Finger hoch überspült, dann mit einem Viertelpfund Butter belegt und weich gekocht, bis sie sich endlich zu einem Brey verrühren lassen; es wird ein Viertelpfund Butter nebst gehörigem Salz und weißem Pfeffer hinein verrührt. Eine hiezu angemessene Casserole oder ein anderer beliebiger Model wird leicht mit Butter bestrichen, und mit mürbem Teig (S. Abschn. v. d. mürben Teig, 2. Thl.) ausgefüttert. Der Teig kann schnurdick gewalkt und der Model im Schnecken ausgelegt werden (S. Kupfertafel 5. Fig. 13.). Einen Finger hoch werden nun die verrührten Kartoffeln über den Boden aufgetragen, mit weich gekochtem auf kleine Stücke zerschnittenem Kaiserfleisch belegt, mit den Kartoffeln wieder einen Finger hoch bestrichen, und so fort, bis die Casserole voll ist. Die Öffnung wird dann mit dem Teige bedeckt, rund herum mit dem vorstehenden Teige eingedreht, und ungefähr eine Stunde in einem Ofen gebacken.

Digitized by Google

Zerdrückte oder durchgeschlagene Kartoffeln. (Purée de Pommes de Terre.)

Die roh geschälten Kartoffeln werden mit kochendem Wasser übergossen, so daß das Wasser sie überspült, mit Stückchen Butter, Salz und weißem Pfeffer gewürzt und so lange gekocht, bis sie von selbst zerfallen, dann werden sie auf glühender Asche so lange gedrückt und fein abgerührt, bis eben ein solches Quantum Butter, als sie betragen mögen, nach und nach hinein vermengt ist. Salz, Concassé und Muskatnuß tragen bey, das Ganze auf einen hohen Grad der Annehmlichkeit zu steigern. Zu den letztern Zwischenspeisen werden sie in Silber- oder Porzellancasserolen angerichtet, und mit Croutons belegt. (S. Abschn. v. d. Borduren.)

Kartoffel-Nocken. (Quenelles de Pommes de Terre.)

Die Kartoffeln werden in glühender Asche oder in einer Röhre gebraten, ihr Mehl dann heraus gepreßt, in eine Casserole mit dem dritten Theil so viel Butter und dem dritten Theil so viel ganzen Eyern sehr fein abgerührt, mit feinem Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, durch ein Sieb gestrichen und auf's Eis gestellt; wenn das Ganze kalt und fest ist, so werden zierlich gestrichene Nocken daraus gemacht, in Brühe oder Milch eingekocht, im ersten Falle mit Consommé, im zweyten mit legiertem und gezuckertem Obers aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Suppen; legierte Milchsuppe.)

Croquetten von Kartoffeln. (Croquettes de Pommes de Terre.)

Aus den vorhergehenden Kartoffel-Nocken werden fingerbreite lange und eben so dicke Würstchen gemacht, in abgeschlagene etwas gesalzene Eyer getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, und in recht heißem Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt gebackene grüne Petersilie.

Digitized by Google

Kartoffel-Kuchen oder Pfanzeln. (Pain de Pommes de Terre.)

Die Kartoffeln werden so wie die zu den Nocken (S. die vorhergehenden) gebraten, das Mehl heraus gepreßt, dann mit dem achten Theil Obers verdünnt, und dem vierten Theil Butter sehr fein verrührt; auf ein halb Pfund Butter werden sechs Eyerdotter hinein verrührt, die Eyerklar zu Schnee geschlagen, und in das Ganze, welches gehörig mit Salz und Concassé gewürzt ist, behuthsam vermengt. Es wird in eine angemessene Casserole ein Stück Schmalz gehitzt, der Teig hinein geschüttet, und so langsam zu einem Kuchen gebacken, dann über eine Schüssel gestürzt, und legiertes gezuckertes Obers besonders beygesetzt. (S. Abschnitt von den Fastensuppen, Milchsuppe.)

Kartoffel-Schmarren. (Pommes de Terre Risoles.)

Ein halb Pfund Butter oder auch Schmalz wird in einer großen Schwungcasserole heiß gemacht, darin fein geschnittener spanischer Zwiebel gelb anpassirt, zwey Maaß weich gekochte und blattweise geschnittene Kartoffeln, die mit Salz und ein wenig weißem Pfeffer gewürzt sind, darin so lange geröstet, bis sie recht viel braune Kruste machen, dann werden sie gehäuft angerichtet und sogleich aufgetischt.

Kartoffeln auf englische Art. (Pommes de Terre à l'Anglaise.)

Roh geschälte Kartoffeln werden dünnblätterig geschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt, in sehr heißem Schmalz braungelb gebacken, dann aufgehäuft angerichtet, mit einer pikanten Tunke begossen, aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Gesulzte Kartoffeln, oder eine Mayonnaise von Kartoffeln. (Mayonnaise de Pommes de Terre.)

Ein runder platter Model wird halbfingerhoch mit klarem Aspie (S. Abschn. v. d. Brühen) aufgegossen, nach dem Sul-

zen, welches im Winter an einem kalten Orte, im Sommer aber über fein gestoßenem Eise geschieht, wird das Aspic mit weich gekochten Kartoffeln, welche dünnblätterig geschnitten sind, und aus welchen Blättern man alles schneiden kann, sinnreich und zierlich ausgelegt; diese Verzierung wird dann mit zerlassener Aspic leicht bespritzt, damit die Zeichnung erst anklebe, dann zwey Messerrücken hoch mit Sulz übergossen und kalt gestellt. Die Wände des Models werden mit halbfingerdünnen und eben so hohen ausgestochenen Kartoffeln, welche, ein jedes Stückchen besonders, in zerlassenes Aspic getunkt wird, rund herum eins an das andere gestellt, ausgelegt, die zweyte Reihe wird so angefangen, daß das ganze Stückchen über die Zusammenspielung der zwey untern zu stehen kammt, dieß wird so fortgesetzt, bis die Wände des Models voll gefüttert sind, welches mit strengem Fleiße geschehen muß, und besonders auf die gleiche Höhe der ausgestochenen Kartoffeln gesehen werden, damit das Ganze den gehörigen Effect nicht verfehle; ungefähr so viel, als der Model fassen kann, dünn blätterig geschnittene Kartoffeln werden als Salat angemacht, nähmlich auf eine Maaß derley Blättchen, acht Eßlöffel des feinsten Öhles, und vier Löffel sehr starker Bertrameſſig gegossen, mit einem halben Eßlöffel sehr fein geschnittenem Bertram, eben so viel Kerbelkraut und so viel feinen Schalotten, nebst Salz und Cancassé gewürzt, mit sechs Löffel voll zerlassenem Aspic genäßt und durch einander geschwungen, bis es endlich sulzend verdickt. Mit dieser Masse wird der Model angefüllt, und ein oder zwey Messerrücken hoch mit Aspic übergossen, und so das Ganze zum Sulzen gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model in Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, und behuthsam auf eine Schüssel gestürzt. Dieß Gericht muß eine eben so brillante als wohlschmeckende Schüssel geben.

Kartoffel zum Garniren. (Pommes de Terre pour Garniture.)

Die weich gekochten Kartoffeln werden eyförmig zierlich zugeschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt, und in Butter gelbbraun geröstet. Es kann aber nicht oft genug wiederholt werden, daß diese Frucht immer nur zur rechten Zeit bereitet werden muß, indem das mindeste Warten, wenn sie einmahl gargemacht sind, ihrem Geschmack sehr nachtheilig wird.

Von der Zwiebel. (De l'Oignon.)

Unsere gemeine Gartenzwiebel gehört zu der Gattung der häutigen, und besteht aus übereinander gelegten fleischigen Schalen.

Von vorzüglicher Güte sind die rothen und weißen spanischen Zwiebeln, von mehr platter als kugeliger Gestalt. Sie werden so groß wie eine mittelmäßige Mannsfaust, und haben einen überaus milden süßlichen Geschmack. Die kleine weiße florentinische Zwiebel, von der Größe einer Haselnuß, ist noch zarter und süßer.

Die Zwiebeln sind überhaupt mehr ein Gewürz als eine eigentliche Speise, indem sie den Magen belästigen, und allerley Beschwerden verursachen. Schwächliche Personen sollten sich damit begnügen, wenn sie gekocht oder gebraten den Speisen einen angenehmen Geschmack mitgetheilt haben, ohne die Zwiebel selbst mit zu genießen.

Zwiebeln als Garnirung.

Die gleich groß ausgesuchten Zwiebeln werden an der häutigen Spitze glatt geschnitten, und zwey bis drey Schalen tief zu dem kleinen Büschchen der dünnen Wurzelchen hin abgeschält, der Sitz der Wurzel wird rein geschabt, aber nicht abgeschnitten, weil sonst die übrigen Schalen abfallen würden. Sie werden nun in einer mit Butter bestrichenen Schwungcasserole mit feinem Zucker und etwas wenig Salz bestäubt, und bis zum Braunwerden geröstet, endlich mit etwas schwarzer Brühe genäßt, mit oben und unten angebrachter Gluth bis zu ihrem gänz-

Digitized by Google

lichen Weichwerden gedämpft, unter welcher Zeit auch die Brühe auf Glace gefallen seyn muß; mit dieser Glace nun öfters bestrichen, werden sie als die Garnirung eines Tafelstücks oder eines Schöpsenschlegels gebraucht.

Die Haselnuß kleinen Zwiebelchen werden den vorhergehenden gleich auf gleiche Größe geschält, im heißen Schmalz braun gebacken, dann mit rothem Wein weich gekocht, und zu einem eingemachten Hasen, schwarzen Karpfen u. dgl. als Garnirung gebraucht.

Die durchgeschlagenen Zwiebeln kommen in dem Abschnitte der durchgeschlagenen Hülsenfrüchte vor.

Ein und sechzigster Abschnitt.

Von den Schwämmen.

Die Trüffeln. (Des Truffes.)

Das Geschlecht der Trüffeln enthält vier Gattungen, wovon die Leckertrüffel die berühmteste ist. Es ist eins der sonderbarsten Gewächse in der Natur, ein fast runder fleischiger Schwamm, ohne Wurzel noch Stiel, noch Blätter. Man findet sie in schattigen Gegenden unter einzeln stehenden Eich- und Buchbäumen in der Erde. Sie ist meist rund, wächst von der Größe einer Erbse, bis zur Größe einer Kartoffel, so daß sie zuweilen über ein halbes Pfund wiegt. Sie liebt einen sandigen dürren Boden in lichten Waldungen, wo der Regen leicht eindringen kann. Schon in den alten Zeiten wurde sie unter die Leckerbissen gezählt, und daher sehr gesucht und theuer bezahlt.

Trüffeln mit Champagner-Wein. (Truffes au Vin de Champagne.)

Die schönsten Trüffeln, die erst aus der Erde genommen worden sind, werden im Wasser von der Erde sehr rein abgebürstet und gewaschen, dann in einer Presse (S. Abschn. von den

Einf.), welche mit Champagner-Wein genäßt worden ist, eine halbe Stunde vor dem Anrichten gedämpft, und in einer zusammengelegten Serviette recht heiß und sammt ihrer schwarzen Schale aufgetischt.

So gekocht werden sie auch als Garnirung zu einer Thambord und dem Schildkröten-Ragout gebraucht. (S. Abschnitt von dem Ragout.)

Trüffeln auf italienische Art. (Truffes à l'Italienne.)

Die Trüffeln werden nach dem Abschälen auf messerrückendünne Blättchen geschnitten. Zwey Pfund derley geschnittene Trüffeln werden dann in einem halben Pfund Butter, einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenen Schalotten, einem halben Löffel grüner Petersilie, Salz und Concassé über starkem Feuer fünf Minuten lang geschwungen, über die Hälfte die Butter dann abgeseihet, nach diesem aber mit vier Eßlöffeln brauner Sauce (S. Abschn. v. den Tunken), eben so viel Glace, mit dem Safte einer Limonie, Salz und weißem Pfeffer gut durch einander geschwungen, und über in Butter gebackene kleine Semmelschnittchen gehäuft, in eine schöne Kruste oder Silbercasserole angerichtet.

Man nimmt auch Öhl statt Butter und etwas wenigem Knoblauch, allein dieses ist nicht allgemein im Gange.

Trüffeln zur Garnirung. (Truffes pour Garniture.)

Die ungeschälten Trüffeln werden in Champagner-Wein (S. die vorhergeh.) gekocht. Die geschälten aber oft ganz, oft blattweise geschnitten, mit feinem Salz, weißem Pfeffer und Lorberblättern gewürzt, in Butter fünf bis acht Minuten, nachdem sie groß sind, über mittelstarkem Feuer geschwungen, und nach Maßgabe verwendet.

Von den Champignons.

Der Champignon ist der allergemeinste und bekannteste unter den eßbaren Schwämmen. Er kommt gemeiniglich nach einem warmen Regen in einer Nacht hervor, und wird den ganzen Sommer hindurch bis in den Herbst auf Weiden, in Gehölzen

Digitized by Google

und Gärten angetroffen. Anfangs gleicht er einer runden Kugel von der Größe einer Nuß, und dann ist er am schmackhaftesten, wird auch gewöhnlich so in Essig eingemacht. Bald nachdem der Champignon sich aus der Erde erhoben hat, entwickelt sich auch der Hut und der Stiel. Wenn er einen Tag oder etwas darüber alt ist, so wird der vorher gewölbte Hut oben platt wie ein Teller, die Blättchen treten hervor, nehmen eine schwärzliche Farbe an, und das Gewächs taugt dann nicht weiter zum Genusse. Aber jung, wenn sich die Kugel zur Bildung des Hutes noch gar nicht oder nur so eben erst geöffnet hat, ist er von angenehmem, etwas erdhaftem Geruche, und empfiehlt sich durch ein wohlschmeckendes weißes und saftiges Fleisch. Diese Champignons sind hauptsächlich die Schwämme, die man auf Mist- oder Spargelbeeten zu erziehen pflegt. Sie sind der Gemüsegärtner einträglichstes Erzeugniß, daher mag es kommen, daß man sie im Winter und Sommer in gleicher Menge haben kann.

Champignons mit Butter. (Champignons au Beurre.)

Die Champignons werden, nachdem sie groß oder klein sind, auf zwey oder vier Theile geschnitten, rein gewaschen, dann mittelst starken Schnellens in einer Serviette rein abgetrocknet. Sie werden dann mit dem zehnten Theil so viel Butter, mit Salz, weißem Pfeffer und grüner fein geschnittener Petersilie gewürzt, über starkem Feuer bis zum Eingehen des erst viel entquellenden Saftes gedünstet, und sodann in eine Silbercasserole angerichtet, und mit in Butter gebackenen Semmelschnitten belegt, aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Bord.)

Gefüllte Champignons. (Champignons au Gratin.)

Die größere Gattung der Champignons wird rein gewaschen, die Stengel dann herausgebrochen, der Bart behuthsam herausgenommen, so ausgehöhlt, endlich auf einen Platefond gestellt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit der unten beschriebenen Fülle gefüllt, und im Ofen schnell gebacken.

Die Fülle wird aus der Hälfte sehr fein geschnittener Schwäm-

me, dem vierten Theil fein geschnittenem Speck, dem achten Theil fein geschnittener Schalotten, und dem zwölften Theil grüner, aber sehr fein geschnittener Petersilie über schnellem Feuer bis zum Verdampfen des wässerigen Saftes geröstet, dann mit etwas Beschamelle oder legierter Sauce vermengt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und so die Schwämme damit gefüllt, mit feinen Semmelbröseln leicht bestäubt, und wie oben gesagt worden ist, behuthsam und schnell gebacken.

Weiß eingemachte Champignons. (Croute aux Champignons.)

Zwey Maaß mittelgroßer Schwämme werden leicht abgeschält (S. die zu dem Rag. geh. Ingred.) und in einem Viertelpfund Butter über starkem Feuer schnell bis zum völligen Eintrocknen des Wassers geröstet, dann werden sie mit zwey kleinen Eßlöffeln feinem Mehl bestäubt, mit anderthalb Schöpflöffeln Brühe genäßt, und so lange über dem Feuer geschwungen, bis die darüber gegossene Brühe mit der Butter und darüber gestäubtem Mehl zu einer Tunke verdickt ist; sie werden dann mit Salz, weißem Pfeffer und Limonienſaft gewürzt, mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden und so über in Butter gebackene Semmelschnitten in eine Casserole angerichtet.

Dieß Gericht darf der Butter-Tunke ähnlich, einmahl verdickt, nicht mehr aufkochen, es muß hochgelb, rein und dick sich vom Löffel spinnen.

Durchgeschlagene Champignons. (Purée de Champignons.)

Eine Maaß Champignons werden, nachdem sie rein gewaschen sind, sehr fein geschnitten, das Wasser mittelst des Auswindens in einem Tuche herausgepreßt und sie nun noch einmahl fein geschnitten (welches sehr geschwind geschehen muß, weil die längere Einwirkung der Luft selbe braun färbt), mit dem zwölften Theil so viel Butter werden sie dann fein gestoßen, mit zwey Schöpflöffeln Beschamelle über dem starken Windofen dick verkocht, mit vier hart gekochten Eyerdottern

Digitized by Google

vermengt und nun durch ein Haartuch gestrichen; dann in eine Sauce-Casserole gethan, mit zerlassener Glace bestrichen, um durch das längere Stehen eine jede Haut oder Kruste zu verhindern, und so mit Salz, weißem Pfeffer und Glace gehoben, wird dieses Puré eine halbe Stunde vor dem Anrichten in siedendheißem Wasser warm gemacht und nach Angabe gebraucht.

Morcheln oder (Morilles.)

Diese sehr zarten Schwämme werden, nach dem sorgfältigen Reinigen, Abkneipen der Stängel, und oftmahligem Waschen, mit acht Loth Butter, mit Salz, weißem Pfeffer und fein geschnittener grüner Petersilie über starkem Feuer schnell gedünstet, und sobald der stark entquillende Saft verdampft ist, mit Limoniensaft gesäuert und gehäuft angerichtet. Rund herum wird die Schüssel mit Croutons belegt (S. Abschn. v. d. Borduren). Man pflegt auch nach dem schnellen Eindünsten sie mit etwas legierter Tunke zu schwingen.

Essenz von wälschen Nüssen. (Walnut Cat-Sup.)

Acht und zwanzig Pfund wälsche Nüsse, wenn die inwendige Schale noch weich und zart ist, werden in einem Mörser fein gestoßen, hiezu kommen acht Maaß Essig, und es wird durch einander gemengt, drey bis vier Tage stehen gelassen.

Zu einer Gallone von dieser Flüssigkeit wird endlich ein Viertelpfund geschälter Schalotten, ein Loth gestoßene Gewürznelken, eben so viel von schwarzem Pfeffer und Muskathlüthe, ein Kaffehlöffel voll spanischem Pfeffer und ein Viertelpfund Salz; es wird eine Weile langsam gekocht, sorgsam abgeschäumt, und nach dem gehörigem Auskühlen in Flaschen gefüllt, genau verstopft, und an kaltem Orte aufbewahrt.

Digitized by Google

Zwey und sechzigster Abschnitt.

Von Hülsenfrüchten.

Dürre Bohnen.

Wir bauen zwey verschiedene Geschlechte von Bohnen in unsern Gärten, die gemeine (türkische oder Schminkbohne) und die Zwergbohne (Franzbohne). Der Spielarten gibt es eine sehr große Anzahl. Die kleinsten, mehr rund als oval (la Princesse), werden vorzugsweise in unserer Küche gebraucht.

Bohnen mit Butter. (Haricots à la Maître-d'Hôtel.)

Sie werden in vielem gesalzenen weichen oder Flußwasser weich gekocht, dann abgeseihet. Eine Maaß derley weich gekochter Bohnen werden mit einem halben Pfund Butter, gehörigem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, fein geschnittener grüner Petersilie, mit dem Safte einer Limonie, über dem Feuer so lange geschwungen, bis die Butter zergehend eine weiße Sauce bildet, dann werden sie gehäuft angerichtet und rund herum mit gebackenen Semmelschnitten belegt. (S. Abschn. v. d. Borduren.)

Die Vorsicht, daß derley Früchte vor dem Kochen sorgfältig rein geklaubt und gewaschen werden müssen, wird hiermit sehr anempfohlen; auch dürfen sie vor deren Gebrauch nicht aus ihrer Brühe abgeseihet werden, weil die Luft ihren feinen Balg trocknet, verhärtet und braun färbt.

Bohnen mit durchgeschlagenen Zwiebeln. (Haricots à la Bretonne.)

Eine Maaß weich gekochter Bohnen werden mit einem Stück Butter in zwey Schöpflöffel braunem Zwiebelpuré (S. Abschn. v. d. Zwiebeln) geschwungen, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und als Unterlage zu Schöpsenschlegeln, Schöpsenlenden, lämmernen Hasen u. dgl. gebraucht.

Digitized by Google

Durchgeschlagene Bohnen. (Purée de Haricots.)

Die weich gekochten Bohnen werden abgeseihet, durch ein feines Sieb gestrichen, und mit der Hälfte so viel sehr frischer Butter nach und nach über stiller Gluth verrührt; mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, werden sie dann gehäuft angerichtet, rund herum kommen in Butter gebackene Semmelschnitten, oder sonst ein Beleg von Fleisch.

Mayonnaise von Bohnen, oder Bohnen mit Fleisch-Sulz. (Mayonnaise de Haricots.)

Dieß Gericht wird jenem der Kartoffeln gleich gehalten. (S. die vorhergehenden Kartoffeln.)

Dürre Erbsen. (Pois secs.)

Nach dem genauen Ausklauben und mehrmahligem Auswaschen werden eine halbe Maaß Erbsen in zwey Maaß weichem Wasser weich gekocht, dann abgeseihet, und über die gehörige Schüssel hoch aufgeschichtet. Sie werden dann mit einem Viertelpfund sehr heißem Schmalz, in welches etwas fein geschnittene Zwiebel geworfen und gelb geröstet worden ist, übergebrennt. Rund herum werden sie mit sauern Gurken eingefaßt, und so aufgetischt.

Durchgeschlagene Erbsen. (Purée de Pois secs.)

Die sehr weich gekochten Erbsen werden abgeseihet, durch ein feines Sieb gestrichen, und über schwacher Gluth mit der Hälfte so viel frischer Butter, gehörigem Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter währendem Rühren vermengt, dann gehäuft angerichtet, und mit Croutons (S. Abschn. von den Borduren) rund herum belegt, oder als Unterlage zu andern Gerichten verwendet.

Casserolepastete von Erbsen. (Timbale de Pois secs.)

Das vorhergehende Puré wird ganz den Kartoffeln gleich in eine gefütterte Casserole gethan und gebacken. (S. Abschnitt von den Kartoffeln.)

Digitized by Google

Durchgeschlagene Erbsen zur Suppe. (Purée de Pois secs pour Potage.)

Zur Suppe müssen die Erbsen mit spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und einem Stück Butter erst eine Weile geröstet werden, dann mit leichter Brühe weich gekocht, jedoch so, daß die Brühe ganz einkocht, und nun wird alles zusammen durchgestrichen, dann mit der besten Brühe gehörig verdünnt, noch einmahl durch ein Haartuch gestrichen, endlich unter immerwährendem Ziehen über schwacher Gluth heiß gemacht, gehörig gewürzt, und so über gebackene kleinwürfelig geschnittene Semmeln, oder über gedämpften Reiß aufgetischt.

Linsen mit Repphühnern. (Lentilles aux Perdreaux.)

Die Linsen werden den Erbsen ähnlich zubereitet, nähmlich in Wasser weich gekocht und mit Schmalz abgebrennt, oder auch durchgestrichen, und dann mit zwey Drittheilen der besten Butter über schwacher Gluth verrührt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, endlich gehäuft angerichtet und mit Croutons eingefaßt, oder auch mit Glace gehoben und über abgebratene Repphühner aufgetischt. Selbst nur mit Schmalz abgebrennt werden sie mit gebratenen oder auch mit gedämpften Repphühnern gegeben; allein dann müssen die Linsen etwas gesäuert werden.

Als Puré in der Suppe haben sie sonst oft eine nicht gemeine Figur gespielt, besonders wenn geschwungene Repphühnerbrüste (S. Abschn. von den Repphühnern) geblättert die Stelle des Brotes occupiren. Zu diesem Ende werden sie dem Puré von Erbsen gleich gehalten.

Drey und sechzigster Abschnitt.

Von den Eyern.

Unter so viel Sorten Eyern werden nur jene der Hühner gebraucht, weil sie alle übrigen an angenehmer und gesunder Nahrung übertreffen.

Digitized by Google

Eyer in Schmalz. (Omelettes.)

Dieses so allgemein bekannte liebliche Gericht wird nie bey großen Tafeln aufgetischt, ausgenommen, es wird durch eines der nachfolgenden Ingredienzen dazu qualificiert, und selbst dann darf es nur bey den Gabelfrühstücken erscheinen. Woher diese Bizarrerie?

Es werden, um eine mittelgroße Schüssel zu bedecken, ungefähr vierzehn Eyer aufgeschlagen, mit Salz, weißem Pfeffer und etwas fein geschnittener grüner Petersilie gut abgesprudelt und auf eine flache Pfanne, auf welcher zwölf Loth Butter heiß gemacht worden sind, gegossen, über dem Feuer dann unter leichter Bewegung und Aufschieben der zuerst festwerdenden Eyer schnell gebacken. Zuletzt, wenn nicht mehr viel Flüssiges über der Oberfläche schwimmt, werden sie einen Augenblick länger unter immerwährender Bewegung, aber ohne Verrücken oder dem Aufschieben, über dem Feuer gelassen, damit das Omelette eine leichte Kruste bekömmt, und so wird es nun über eine Schüssel gestürzt. Man muß mit dem Messer nachhelfen, um das Ganze in gefälligere Form zu bringen. Die Oberfläche präsentirt eine schöne rothgelbe Kruste, indeß das Innere des Kuchens saftig und weich seyn muß.

Eyer mit Kalbs-Nieren. (Omelette aux Rognons de Veau.)

Eyer mit Trüffeln. (Omelette aux Truffes.)

Eyer mit Schinken. (Omelette au Jambon.)

Eyer mit Sardellen. (Omelette aux Anchoix.)

Werden immer auf obige Art bereitet. Die besagten Trüffeln, gebratene Nieren u. dgl. werden klein würfelig geschnitten, eine kleine Weile in Butter passirt, die abgeschlagenen Eyer dann darüber gegossen und wie die vorhergehenden gebacken.

Eyer mit Speck. (Oeufs au Lard.)

Ein halb Pfund Speck auf zwölf Eyer wird gewürfelt geschnitten, in der Pfanne so lange langsam geröstet, bis er hinlängliches Fett gibt, und in unverbrennten kleinen Schwarten

darin schwimmt. Die aufgeschlagenen und genau durch einander gesprudelten, endlich gehörig gesalzenen und mit etwas weißem Pfeffer gewürzten Eyer, werden dann darüber gegossen, und den vorhergehenden gleich gebacken.

Eyer in Beschamelle. (Oeufs à la Trippe.)

Zwölf Eyer werden durch acht Minuten hindurch hart gekocht, dann geschält und auf vier Stücke ein jedes über die Quer geschnitten, endlich in eine Sauce-Casserole gethan, mit feinem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und etwas sehr fein geschnittener grüner Petersilie bestäubt, mit zwey Schöpflöffel Beschamelle (S. Abschn. von den Tunken) begossen, und in siedendheißem Wasser warm gestellt. Bey dem Anrichten werden sie leicht durch einander geschwungen und in eine Silber-Casserole oder eine Kruste angerichtet. Rund herum kommen Semmelschnitten. (S. Abschn. von den Borduren.)

Gesetzte Eyer. (Des Oeufs à l'Oeil de Boeuf.)

Auf zwölf Eyer werden vier Loth Butter auf einer Schüssel heiß gemacht, die Eyer eines an das andere hinein geschlagen, mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt und über ein Bette von glühender Asche gestellt, bis sie zur Hälfte angezogen haben, dann wird eine glühende Schaufel darüber gehalten, bis sie auch von oben etwas anziehen, endlich, mit Limonienſaft bespritzt, werden sie aufgetischt.

Die sogenannten Ochsenaugen unterscheiden sich von den vorhergehenden dadurch, daß man sie in die Vertiefungen eines Talkenblechs schlägt, in welche früher etwas weniges Schmalz bis zum Rauchen gehitzt worden ist; sie werden wie die vorhergehenden so lange über der Gluth gelassen, bis sie von unten etwas fest geworden sind; dann werden sie mit feinem Salz bestäubt, und einige Augenblicke eine glühende Schaufel über selbe gehalten, bis sie auch von oben etwas angezogen haben, welches jedoch sehr wenig seyn muß, damit der Dotter deutlich durch die Eyer sichtbar bleibt; welches ihnen eine entfernte Ähnlichkeit mit Ochsenaugen gibt, daher die Benennung; sie werden sonach von dem

Digitized by Google

Bleche gehoben, und rundlaufend zierlich angerichtet. In ihre Mitte kommen einige Eßlöffel voll Glace; in Fasttagen aber nur etwas Limonienſaft.

Eyer mit ſchwarzer Butter. (Oeufs à la Beurre noire.)

Es wird ein Viertelpfund Butter in einer flachen Pfanne ſchwarz gebrannt, das heißt, die Butter wird zerlaſſen, über dem Feuer leicht fortbewegt, bis ſie ſtark rauchend ihren Schaum verliert. Dann werden zwölf Eyer eines an das andere hinein geſchlagen, mit Salz und weißem Pfeffer beſtäubt, unter leichter Bewegung über dem Feuer ſo lange gehalten, bis ſie ungefähr den dritten Theil hart ſind, dann werden ſie in die gehörige Schüſſel behuthſam geglitſcht, ein anderes Stückchen Butter von ungefähr vier Loth wird beſonders gebrannt, mit zwey Eßlöffel voll ſtarkem Weineſſig geſäuert, aufkochen gelaſſen und ſo über die Eyer geſchüttet.

Gefüllte Eyer. (Oeufs farcis.)

Zwölf Eyer werden acht Minuten lang in ſiedendem Waſſer hart gekocht, hernach geſchält und der Länge nach gleich groß von einander geſchnitten, die Dotter heraus gelöſ't, fein geſtoßen, mit eben ſo viel in Milch geweichten Semmeln, die gut ausgepreßt, mit eben ſo viel Butter vermengt, zuſammen fein geſtoßen, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und fein geſchnittener grüner Peterſilie gewürzt, und dieſe Fülle wird nun durch ein Sieb geſtrichen. Die von einander geſchnittenen Weißeyer, welche, ſo viel es ſich thun läßt, noch ausgehöhlt worden ſind, werden nun mit dieſer Fülle hoch angefüllt, mit einem in warme Butter getunkten Meſſer zierlich glatt geſtrichen, auf eine Platte mürben Teig gedrängt über einander gereiht, und in einem abgekühlten Ofen gebacken.

Lockere Eyer. (Oeufs à l'Aurore.)

Die vorhergehend hart gekochten und abgeſchälten Eyer werden von einander geſchnitten, und die Dotter von dem Eyweiß

Digitized by Google

abgesondert; die zwölf Eyweiß werden feinblätterig geschnitten, mit anderthalb Schöpflöffel Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) vermengt, mit feinem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und etwas sehr fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, über dem Feuer bis zum Aufkochen gerührt, und dann hochthürmend auf eine Schüssel gegossen. Die Dotter werden mit einem Stückchen Butter, etwas Salz und weißem Pfeffer abgerührt und durch ein Seidensieb darüber gestrichen, mit einer Gabel in eine angenehme Form gerichtet, an dem inwendigen Rand der Schüssel mit kleinen viereckig langen, in Butter gebackenen Semmelschnittchen eingefaßt, und einen Augenblick in den heißen Ofen gestellt, damit sie eine röthliche Farbe bekommen, und zugleich heiß werden, und so werden sie aufgetischt. Von ihrem schönen flaumigt lockeren Ansehen führen sie den Beynahmen.

Croquetten von Eyern. (Oeufs en Croquettes.)

Zwölf hart gekochte Eyer werden geschält, der Länge nach von einander gespalten, und über die Quer dünnblätterig geschnitten, mit ungefähr anderthalb Schöpflöffel voll dicker Beschamelle über dem Feuer vermengt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, dann kalt gestellt, und endlich nach dem vollkommenen Erkalten, den Croquetten von Hühnern ähnlich, gemacht, in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln gut aufgelegt, und sehr heiß gebacken, dann zierlich angerichtet, und aufgetischt.

Eyer auf italienische Art. (Oeufs à l'Italienne.)

Die hart gekochten Eyer werden der Länge nach von einander geschnitten, mit einem Viertelpfund sehr rein gewaschenen und ausgelös'ten, dann nudlicht geschnittenen Sardellen belegt, mit einem halben Seitel saurem Rahm und vier Eßlöffel voll feinen Kräutchen begossen, mit gehörigem Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, alles zusammen aufkochen gelassen, mit dem Safte einer Limonie gesäuert, und so zierlich angerichtet.

Digitized by Google

Eyer mit Sauerampfer. (Oeufs à l'Oseille.)

Die Schüssel wird fingerhoch mit durchgeschlagenem Sauerampfer (S. durchgeschl. Sauerampfer) begossen, die hart gekochten und der Länge nach von einander geschnittenen Eyer (S. die vorhergehenden) werden zierlich rund herum im Kranze eines über das andere darüber angerichtet. Ihre Mitte wird mit Sauerampfer angefüllt, das Ganze mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und so aufgetischt.

Weil dieses Gericht einiger Zierlichkeit empfänglich ist, so kann man es mit dem Anrichten auf verschiedene Art versuchen; so kann man z. B. die hart gekochten Eyer behuthsam entzwey schneiden, jedoch so, daß der Dotter unbeschädigt heraus genommen werden kann. Die Eyweiß werden nun etwas ausgehöhlt, mit durchgeschlagenem Sauerampfer angefüllt (S. Abschn. v. d. durchgeschl. Hülsenfr.), und zwölf Hälften dieser Eyer mit der Spitze über die Schüssel hinauszielend, angerichtet, zwischen ein jedes kömmt ein Dotter, die übrigen kommen zierlich gereiht in die Mitte, so auch der übrige Sauerampfer.

Verlorne Eyer mit Consommé. (Oeufs pochés au Jus.)

Es werden in eine Maaß kochendem Wasser, welches mit Salz und etwas Essig gesäuert ist, drey bis vier frische Eyer auf einmahl aufgeschlagen, das Wasser wird leicht bewegt, damit sie sich bey ihrem Zubodenfallen nicht anlegen, und wenn sie weiß und um den Dotter zusammen gezogen leicht fest werden, welches dann längstens in einer Minute geschieht, so werden sie behuthsam mit einem durchlöcherten Seihlöffel heraus und in's kalte Wasser gethan, und die Operation von neuem unternommen, so bis man wenigstens zwölf schöne Eyer hat. Das herumschwimmende zottige Eyweiß wird abgeschnitten, und diese dann leicht warm gestellt. Bey dem Anrichten werden sie auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abfließe, dann mit feinem Salz bestäubt, und so eines über das andere rund laufend auf die Schüssel angerichtet; auf jedes Ey kommt ein Messerspitz voll weißer Pfeffer, und

in ihre Mitte mit Glace gehobenes Consommé. (S. Abschnitt von den Brühen.)

Eyer mit Wildenten-Essenz. (Oeufs à l'Essence de Canards.)

Eyer mit Repphühner-Essenz. (Oeufs à l'Essence de Perdrix.)

Werden den vorhergehenden ähnlich bereitet. Die Repphühner-Essenz mit Hühner-Glace verstärkt (S. Abschn. v. d. Essenzen) kömmt in ihre Mitte. Zu der Wildenten-Essenz werden die zu drey Viertheil ausgebratenen Enten über der Brust bis an's Bein in verschiedenen Richtungen aufgeschnitten, der entquillende Saft wird dann statt Consommé in ihre Mitte gethan. Eben so werden sie auch mit dem Sauerampfer oder breit gekrausten Salat, oder auch mit durchgeschlagenen Champignons gegeben.

Eingerührte Eyer. (Oeufs brouillés.)

Zwölf aufgeschlagene, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzte, gut abgeschlagene Eyer werden mit einem halben Pfund klein bröcklichter Butter über dem Feuer so lange aufgerührt, bis sie zu einem leichten Kuchen verdickt sind, dann werden sie auf eine Schüssel oder in eine Casserole geschüttet, und mit gebackenen Semmelschnitten belegt. (S. Abschn. v. d. Borduren.) Ihr Geschmack wird durch Beymischung weißer Glace sehr angenehm gehoben.

Eingerührte Eyer mit Speck. (Oeufs brouillés au Lard.)

Eingerührte Eyer mit Sardellen. (Oeufs brouillés aux Anchois.)

Eingerührte Eyer mit Trüffeln. (Oeufs brouillés aux Truffes.)

Der Speck, Sardellen und die Trüffeln werden klein würflich geschnitten, in Butter passirt, den Eyern beygemischt, und diese den vorhergehenden gleich behandelt.

Digitized by Google

Rollirte Eyer-Fleckchen. (Omelette à la Célestine.)

Es werden von den recht ſtark abgeſchlagenen Eyern über einer Omeletpfanne ſehr dünne Fleckchen gebacken, ſo daß ein Ey ſolch ein dünnes rundes Fleckchen gibt. Dieſe, wenigſtens zwölf an der Zahl, werden mit eingeſottenen Weichſeln gefüllt, zuſammen gerollt, auf eine Schüſſel zierlich gerichtet, mit feinem Zucker beſtäubt, dann in ſehr heißem Ofen oder auch mit einer glühenden Schaufel glaſirt, und ſo aufgetiſcht.

Dieſe Eyer-Fleckchen können mit einer feinen gemiſchten grünen Speiſe gefüllt gegeben werden, welches ein recht liebliches Gericht gibt.

Eyer auf franzöſiſche Art. (Oeufs à la Neige.)

Von zwölf Eyweiß ſehr friſcher Eyer wird mittelſt einer Schneeruthe ein feſter Schnee geſchlagen, mit drey Löffel voll Zucker geſüßt, eben ſo wie zu ſpaniſchen Winden vermengt, dann in der Form der Nocken in eine halbe Maaß kochendes Obers, welches ebenfalls mit drey Löffel voll Zucker gezuckert iſt, eingekocht, ſtark mit feinem Zucker beſtäubt, und ſo ſammt der Schwungcaſſerole in den heißen Ofen geſtellt, damit es Farbe bekomme. Nach ungefähr fünf Minuten werden ſie in einer Silbercaſſerole angerichtet, das übrig bleibende ſüße Obers mit den zwölf Eyerdottern legiert, und darunter gethan.

Vier und ſechzigſter Abſchnitt.

Von den Reißcaſſerolen und Brotkruſten.

Reißcaſſerolen.

Die Benennung einer Reißcaſſerole zeigt deutlich ihren Endzweck. Es iſt eine Caſſerole, in welcher man die feinſten Gerichte, oder jene, die ſich über eine Schüſſel nicht anrichten laſſen, ohne unanſehnlich zu werden, aufgefaßt, und ſie unter einer ſchönen

Digitized by Google

Form anständig präsentirt; dem zu Folge wird ihr eine möglichst schöne Form gegeben, und diese einfach und schön verziert. Der Reiß braucht bey dieser Bereitung eine besondere Sorge, nähmlich das sehr genaue Näßen, das gehörige Fett und einen sicheren Moment des Garkochens; ist einer dieser drey Puncte verfehlt, so ist eine jede Mühe vergebens, die Casserole kann nicht vollkommen, nicht gelungen erscheinen.

Es werden fünf Viertel bis anderthalb Pfund ausgeklaubter und rein gewaschener Reiß guter Qualität, mit dreymahl so viel Wasser (das heißt, das Wasser muß zweymahl so hoch den Reiß überspülen, als derselbe hoch in der Casserole liegt), über einen starken Windofen gesetzt, mit starkem Schöpflöffel voll (ein Sechstel Maaß) sehr reinem Fett von der Brühe übergossen, mit gehörigem Salze gewürzt, mit einer spanischen Zwiebel belegt, und so aufkochen gelassen; wenn der Reiß nun im vollen Kochen ist, so wird die Casserole genau bedeckt, über einen Dreyfuß mit oben und unten angebrachter Gluth so lange gedämpft, bis derselbe alle Flüssigkeit in sich gezogen, und ganz aufgesprungen ist, er wird dann mit einem Kochlöffel durch einander gerührt; sollte der Reiß nicht überall gleich und ganz aufgesprungen seyn, so müßte man ihn noch einige Zeit fort dämpfen lassen; das längste Dämpfen darf indessen nicht über eine Stunde dauern. Der Reiß wird mit dem Kochlöffel aufgewühlt, in die scharfe Ecke der Casserole gestrichen, und diese entgegengesetzt schief aufgestellt, damit das Fett genau abfließen kann. So genau bedeckt kann die Casserole zwölf bis fünfzehn Minuten stehen, der Reiß zieht noch mehr an, und das Fett kann genau abgenommen werden. Der Reiß wird endlich mit dem Kochlöffel fein abgearbeitet, bis er einen dicken Teig macht, der leicht eine jede Form annimmt. Die ganze Masse wird nun über einen Platefond gestürzt, mit beyden Händen in eine Casserole ähnliche Form gebracht (sechs bis sieben Zoll im Durchmesser, und vier Zoll Höhe), und mit der flachen Hand so gestrichen, bis der Kuchen eine feine glatte Außenseite bekömmt. In diesen Kuchen wird nun eine anständige Verzierung gebracht; man schneidet oder sticht mit einem scharfen Ausstecher

Digitized by Google

gelbe Rüben nach einer jeden beliebigen Form, und gibt mittelst des leichten Aufdrückens mit diesen ausgestochenen gelben Rüben einen jeden Dessein in den empfänglichen Reiß, der dann in sehr heißem Ofen gebacken wird. Die Conturen müssen scharf gestochen seyn, damit sie während des Backens nicht vergehen können. Die hoch gepreßte Verzierung wird durch das Backen rothgelb, und die Vertiefung der Linien bleibt weiß, welches einen schönen Effect hervor bringt. Bey dem Herausnehmen aus dem Ofen wird leicht über die Verzierung mit zerlassener Butter gefahren, welches die Farbe noch erhöhet. Die Casserole wird dann über die gehörige Schüssel gehoben, rund herum nach der oben gemachten Linie eingeschnitten, und mit einem scharfen Löffel bis auf einen Finger dick behuthsam ausgehöhlt und warm gestellt. (S. Kupfertafel 9, Fig. 25, 26.)

Kruſten von Brot.

Die Brotkrusten haben denselben Endzweck wie die Reißcasserolen. Sie fassen die feinsten Gerichte in ihre Höhlung, und präsentiren sie in schöner Form den geehrten Gästen.

Zu Brotkrusten braucht man nur einen großen Leib Brot, und sehr scharfe Messer; das Brot muß indessen hiezu besonders gebacken werden, es darf nicht dem gewöhnlichen gleichgähren, sondern nach dem ersten Gähren wird die Masse gleich zu einem runden hohen Leib geknetet, und gleich gebacken, welches eine mehr dichte als porichte Schmole gibt; es muß übrigens von sehr weißem Mehle bereitet werden.

Man läßt so einen Leib zwey Tage altbacken werden. Dann wird die Kruste aus dem hohen Leibe, wie man zu sagen pflegt, erst aus dem Groben geschnitten, dann immer mehr geglättet, und nun wird mittelst feiner scharfer Messer und hierzu schicklicher Instrumente eine beliebige Zeichnung hinein geprägt; oben über der Oberfläche der Kruste wird einen Daumen breit vom Rande zwey Finger tief rund herum eingeschnitten, und die Kruste nun in einer Casserole in vielem heißen Schmalz goldgelb gebacken, aus dem Schmalze über eine Serviette gelegt, damit das

Fett abtropfen kann; jetzt wird wegen des gemachten Einschnittes das Ganze leicht und schön ausgehöhlt, über die gehörige Schüssel gestellt, und nach Angabe verwendet. (S. Kupfertafel 9, Fig. 27, 28.)

In die Reißcasserolen werden vorzugsweise aufgetischt:

Das Gehäcke à la Reine.

Ein Gehäcke von Repphühnern oder Waldschnepfen mit runden in Glace geschwungenen Trüffeln eingefaßt. Die feinen Escalope, geblättertes Kalbfleisch mit einem gespickten schönen Kalbsbries, mit braunem Ragout. Die großen, zur Auswechslung bestimmten Reißcasserolen, wozu die Masse zwey- auch dreymahl so stark genommen wird; diese nehmen ein jedes Eingemachte, wie Hühnchen mit gespickten Brüstchen, Tauben mit weißem Ragout, braun eingemachte Hasen, Aal mit Fasten-Ragout u. dgl. m.

Die Krusten fassen nebst allen Gattungen Gehäcken und geblätterten Fleischen vorzugsweise: die Escalope von Hasen mit Trüffeln, Escalope von Repphühnern, Escalope von Fasanen und dergleichen mehr.

Weder die Reißcasserolen noch die Krusten werden bey Tafeln selbst angegriffen. Sie erscheinen nach dem strengsten Sinne ihrer Benennung, nähmlich als Gefäße, aber eßbare Gefäße, die des Anständigen wegen den Vorzug vor einem jeden andern haben.

Fünf und sechzigster Abschnitt.

Vom Spicken.

Das Spicken hat zum Zwecke, die trocknen herben Fleischarten saftig und angenehm zu machen, wie es bey dem Boeuf à la mode, Kalbsnuß, Repphühnern, Auerhühnern u. dgl. zu sehen ist. Man hat es nebst der Verfeinerung des Geschmackes auch als Zierlichkeit gebraucht, und dieses mit so vielem Erfolge, daß man wenig ansprechendere Gerichte sieht, als gerade

Digitized by Google

solche, vermuthlich weil sich das Schöne mit dem Guten paart. Daher ist das Schönspicken entstanden, und von je her von dem Bratenmeister als eine sehr wesentliche Geschicklichkeit gefordert worden; selbst der kenntnißreichste würde für keinen Mann von Fähigkeiten gehalten werden, der in dieser mechanischen Fertigkeit nicht einen gewissen Grad der Meisterschaft erworben hat; daher ist das Schönspicken jenen Künstlern, die sich diesem Theile der Kochkunst widmen, sehr anzuempfehlen.

Hierzu gehören erstens Spicknadeln von Stahl oder geschlagenem Messing, von deren schicklicher Spaltung die elastische Kraft der Federn abhängt. Man bekömmt sie von allen Größen, und ein Etuis, worin sich Spicknadeln von Nro. 1 bis 16 befinden, nennt man eine ganze Garnitur.

Ferner ein sehr dünnes, langes und schmales Speckmesser von ungewöhnlicher Schärfe, mit dem man den Speck sehr dünn schneiden kann, ohne ihn von einander zu drängen, oder mit dessen Fette sich zu bekleben, zu welchem Ende man es unter dem Schneiden oft naß macht.

Endlich ein hiezu geeigneter Speck, den man den Spickspeck heißt. Er unterscheidet sich von dem übrigen durch einen gewissen Kern oder Compactibilität. Er liegt ungefähr einen Finger, höchstens einen Daumen hoch über der Schwarte, und ein feines Gewebe von dünnen Häutchen und Fasern scheidet ihn von dem übrigen weichen Fett.

Das Schneiden fordert eine sichere Hand, und geschieht ungefähr auf folgende Weise:

Es werden Streife Speck von Daumenbreite und sechs Daumen Länge gleich breit und glatt geschnitten. Diese Streifen werden dann über die Breite eine Linie aus einander bis an die Schwarte durchgeschnitten; dieses muß so gleich geschehen, daß keine Abweichung in der zufälligen Größe bemerkbar wird. Wenn der ganze Streif so übergeschnitten ist, so wird das naß gemachte Messer an das eine Ende des Streifes so tief angesetzt, als die Überschnitte breit geschehen waren; der Mittel- und der Zeigefinger der linken Hand halten den Streif

in gleicher Lage, und der Daumen hält den Gegendruck des Messers, das mit einem Zuge ein Linien dünnes Blatt überall gleich dick herunterschneidet, und so eine lange Reihe gleich dicker Schnittchen herunterbringt. Dieser Schnitt wird so oft wiederholt, bis der daumenhohe und breite Streif ganz auf so kleine Schnittchen zertheilt ist, die dann wieder auf die nähmliche Schwarte zusammengelegt und reinlich und schön geformt werden.

Ohne dieses so behuthsame und sehr gleiche Schneiden ist kein Schönspicken möglich.

Eine jede Gattung Fleisch muß eine gewisse Dicke des Speckes haben, der im Verhältniß mit dem Volumen des zu spickenden Fleisches steht.

Zu den Hühner-Unterbrüstchen, die das feinste Spicken fordern, wird der Speck sieben Zwölftheile eines Zolles lang und eine Linie dick im richtigsten Viereck geschnitten; zu den Kalbsbriesen neun Linien lang, und um ein Unmerkliches dicker, als zu den Unterbrüstchen.

Zu den Repphühnern, Haselhühnern, Poulardbrüsten, Hasen, Schöpsen-Unterschnitten, zehn Linien lang und anderthalb Linien dick.

Zu dem gebratenen Fasan, der Poularde, den Kalbscoteletten und Kalbs-Unterschnitten wird der Speck eilf Linien lang und anderthalb dick geschnitten.

Zu der Kalbsnuß, dem Kapaun, Rehrücken, Lungenbraten und selbst zum Auerhahn fünfzehn Linien lang und zwey Linien dick. In diesem Maaße kann es noch weiter gehen, nur muß immer die Dicke zur Länge im gehörigen Verhältniß stehen.

Das Schönspicken bestehet in dem richtigen Setzen des Speckes, welches dann wieder in zwey Arten getheilt wird, nähmlich in das einfache und doppelte Spicken.

Bey dem einfachen wird der Speck in die eingestochene Spicknadel einen vierten Theil tief geschoben, und durch das Fleisch gezogen, so daß ein Drittheil im Fleische, und die zwey andern Drittheile an beyden Seiten gleich lang herausstehen,

Digitized by Google

eines Speckfadens Breite wird neben dem ersten der zweyte Stich wiederholt, und dieß zwar so, daß der Speckfaden dem ersten gleich heraus kömmt, und ihm gleich stehet, dieses wird über der ganzen Breite des Filets fortgesetzt. Die zweyte Reihe fängt dann einen dritten Theil der Länge des Speckes unter dem ersten an, es wird unter dem ersten Faden, gerade so lang dieser heraus steht, mit der Nadel angesetzt und so durchgestochen, daß die Nadel da herauskömmt, wo die ersten Fäden hineingezogen worden sind, und eben so wird diese Reihe und alle folgenden fortgesetzt, bis das zu spickende Stück ganz mit Speck besetzt ist. Die von beyden Seiten herausstehenden Spitzen Speck müssen in geraden Reihen genau zusammen spielen, und dieß geschieht unfehlbar, wenn man durch ein geübtes Augenmaaß streng abmißt, daß gerade nur der dritte Theil an beyden Seiten gleich lang herausstehen bleibt.

Dieser Spickart unterliegen die Hühner-Unterbrüstchen, Schöpsen- und Kalbs-Unterschnitten, Kalbsleber und der Lungenbraten.

Das doppelte Spicken unterscheidet sich von dem ersteren durch ein dichteres Zusammensetzen des Speckes.

Der Speck wird nähmlich die Hälfte seiner Länge nach durch's Fleisch gezogen, so daß an beyden Seiten die Hälfte hervorstehen bleibt, oder an einer jeden Seite ein Viertel, jedoch sehr genau abgemessen. Die ganze Reihe muß gerade laufen. Die zweyte Reihe fängt unter der ersten wieder an; der Stich geschieht unter dem vorhergehenden Speck, und da dieser nur den vierten Theil seiner Länge hervorsteht, so muß man die zweyte Reihe ihre Fäden in der Mitte der erstern herausziehen; bey der dritten Reihe kommen die Fäden da heraus, wo die der ersten Reihe hinein gestochen worden sind, so, daß die Spitzen der vierten Reihe mit den Spitzen der ersten sich berühren. Dieses Durchziehen muß so geschehen, daß kein Faden den andern durchsticht, welches nicht leicht geschehen kann, sobald man den Faden unter dem vorhergehenden hinein und gerade zwischen ihnen in der Mitte dieser Reihe herausleitet. Die ganze Oberfläche des Fleisches wird in den schön-

Digitized by Google

sten geraden Reihen ganz weiß bedeckt, und man muß gestehen, daß solch eine schön gespickte Kalbsnuß wirklich lieblich anzuschauen ist.

Die Bereitungsweise des Gespickten besteht entweder im Dämpfen oder Braten, und beydes geschieht unter starker Einwirkung der Hitze auf den Speck, damit derselbe schnell durchdrungen werde und sich leicht färbe.

Sechs und sechzigster Abschnitt.

Vom Braten.

Die Operation, mittelst welcher die Fleischarten auf trockenem Wege genießbar gemacht werden, heißt das Braten, eine Bereitungsweise, die der Ursprung der Kochkunst war, und nun bey ihrer unendlichen Ausbreitung stets ihren wichtigsten Theil ausmacht. Es gibt auch nichts Einfacheres, der Natur so Entsprechendes, als gerade diese Bereitungsart, durch welche wir eine gesunde, angenehme und kräftige Nahrung erhalten.

Sie fordert eine genaue Kenntniß aller uns nährenden Fleische, und einen feinen Tact, den Moment richtig zu treffen, in welchem wir, mittelst der Einwirkung gehörig dirigirter Hitze im Verhältniß der Zeit, den Braten möglichst angenehm erhalten.

Die folgenden Regeln bestimmen ungefähr die Grade der Hitze und die nothwendige Länge der Zeit.

Ein englischer Braten oder Rindsbraten von dreyßig Pfund Schwere braucht drey und eine halbe Stunde Zeit bis zu seinem gehörigen Garbraten; das Feuer wird in einen halben Mond gerichtet, so daß es nur einen Schuh hohe Flammen sparsam hervortreibt, im Grunde aber das Holz schnell zu Gluth verzehrt, die dann immer an die beyden Enden des Bratens geschürt wird. Um der Hitze eine gehörige Spielung um den Braten zu lassen, wird ein eiserner Schirm vorgestellt, der zugleich den Andrang der kalten Luft abhält. Nach drey Stunden wird der vier Bögen starke Überwurf abgenommen, und das Feuer hell gemacht, um

Digitized by Google

dem Braten, der die ganze Zeit über anderthalb Schuh weit vom Feuer sich drehte, und nun bis auf einen halben Schuh hinzu geschoben war, eine schöne rothbraune Farbe zu geben. Der entquellende Saft wird abgefettet und als Tunke besonders beygesetzt.

Nach dem englischen Braten folgt der westphälische Schinken. Seine Schwere gibt das Verhältniß der Zeit und des Feuers.

Ein Kalbsschlegel von zehn Pfund Schwere braucht zwey Stunden zu seinem Garbraten, das Feuer wird ebenfalls nur schwach und nach der Abnahme des von drey Bogen Papier gemachten Überwurfs hell gemacht.

Kalbsnierenbraten von acht Pfund Schwere, mit drey Bogen Papier überbunden, wird in Betracht des geringen Volumen seines Fleisches nur anderthalb Stunden gebraten. Das Papier wird nach einer Stunde abgenommen, das Feuer hell gemacht, und der Braten oft und stark mit Butter begossen.

In dieser angegebenen Zeit kommen auch die Indians, Auerhühner, Rehschlegel, Schöpsenschlegel und Sachen ihres Gewichtes. Im Allgemeinen wird der gesäuerte Rehschlegel oder Rehrücken ohne Einband, mit der Hälfte saurer Brühe, der Hälfte saurem Rahm und einem Stücke Butter begossen, und bey hellem Feuer gebraten, der ungefähr bis auf den vierten Theil abgedämpfte Saft wird als Tunke beygesetzt. Es gibt Gaumen, denen der Reitz dieses so bereiteten Bratens sehr behagt; allein er stehet dennoch den trocknen abgelegenen, und nach den vorhergehenden Regeln gebratenen Rehschlegeln immer weit nach.

Der steyerische Kapaun mit zwey Bögen Papier überbunden, braucht fünf Viertelstunden, eben so lange der lämmerne Hase.

Eine Stunde Zeit, und ein lebhafteres Feuer brauchen die Fasanen, Rehrücken u. dgl., die auch näher an's Feuer gerückt werden.

Drey Viertelstunden die junge Poularde.

Das junge Huhn, Repphuhn, Haselhuhn und der Hase ohne Überwurf brauchen eine halbe Stunde, ein lebhaftes Feuer und ein nahes Anrücken an dasselbe.

Digitized by Google

Eine Viertelstunde des hellsten Feuers brauchen die Waldschnepfen, zehn Minuten die Moosschnepfen, und fünf oder vier Minuten des stärksten Feuers und das nächste Anrücken an dasselbe die übrigen Gattungen der kleinen Vögel.

Drey Viertelstunden des hellsten Feuers braucht das Spanferkel, welches schön zu braten sehr viel Aufmerksamkeit und Mühe kostet. Es wird nähmlich gestreckt an den Spieß gesteckt, mittelst eines langen über den Bauch gelegten Spießchens fest gebunden, dann mit Salzwasser bestrichen, und ohne Überwurf am hellen Feuer unter schnellem Umwenden gebraten. Ein jeder entquillende Tropfen Saft wird gleich mit einem reinen Tuche abgetrocknet, von Zeit zu Zeit mit einer Schnitte des reinsten Speckes bestrichen, bis es eine glasähnlich spröde Haut und rothgelbe Farbe erhält, und möglichst gut ausgebraten ist.

Als Kennzeichen des Garbratens kommen die Sterne der Augen als weiße Tropfen hervor, oder wenn das Hirn durch die Nasenlöcher schäumt. Es wird dann vom Feuer gehoben, rückwärts am Anfange des Halses fingertief eingeschnitten, um den gepreßten Dampf heraus zu lassen, der sonst die Haut weich machen würde, und so abdressirt und ohne Verzug aufgetischt. Man pflegt den Bauch mit weißem Brot auszustopfen, und dann zusammen zu nähen, um dadurch den vielen hier entquellenden Saft abzuhalten, indem ihn das Brot einsaugt. Bey dem Auftischen muß es aber rein heraus genommen werden.

Aus diesen gegebenen Zeitmaßen ergibt sich, daß das Feuer mit der gegebenen Zeit und dem Volumen des Fleisches in genauerem Verhältniß stehen müsse.

Der größere Braten wird mit Papier überbunden, um den brennenden Andrang der Hitze zu mäßigen, die nach und nach eingedrungene Wärme wird hierdurch concentrirt, und kann so nach und nach bis an den Grund wirken. Das Papier wird dann abgenommen, das Feuer hell gemacht, und so dem Braten eine leichte Kruste und eine schöne Farbe gegeben. Kömmt aber das unbedeckte Fleisch an das Feuer, so bildet sich eine Kruste, die unter so anhaltender Hitze zu einer harten schwarzbraunen Rinde ge-

brannt wird, und das Garbraten erschwert. Die kleinen Braten hingegen, die so wenig Zeit brauchen, um von der Hitze durchdrungen zu werden, müssen heftiges Feuer haben, das während dieser kurzen Zeit ihnen eine leichte Kruste und schöne Farbe gibt.

Der englische Braten und Schöpsenbraten dürfen nicht Blut geben, wie im Allgemeinen die Meinung herrscht, sondern einen dünnen, sehr angenehm schmeckenden röthlichen Saft. Etwas mehr muß der Rehschlegel und Hase, und noch mehr das Repphuhn und die Schnepfe ausgebraten seyn.

Ganz ausgebraten ohne allen röthlichen Saft werden der Kalbsbraten, Fasan, Poulard und die kleinen Vögel. Der erfahrne Bratmeister wird den Augenblick nicht leicht übersehen, wo der erhitzte Saft in dünnen Dampfstrahlen davon fliegt, und den Braten sper und trocken läßt, je nachdem der Ausflug des Saftes lang geschah.

Nur jenes Geflügel, das sich durch Feinheit seines Fleisches bemerkbar macht, wird anstatt dem Feinspicken mit Speckplatten belegt, um nicht nur den Abgang des Saftes zu verhüthen, sondern durch den Beytritt des schmachhaftesten Fetts des besten Speckes den natürlichen Saft lieblich zu vermehren. Die Schnepfen werden nie fein gespickt, aber immer mit Speckplatten überbunden, so auch die Moosschnepfen und Wachteln; die Krammetsvögel, Ortolanen und andere kleine Vögel werden aber mit Speck nicht bedeckt, es wird nur eine ihrer Größe gleich gehaltene Schnitte Speck zwischen ein jedes an das Spießchen gesteckt und so schnell gebraten. Man pflegt die kleinen Vögel im Braten mit weißen Semmelbröseln, die mit feinem Salz und etwas Concassé vermengt sind, mehrmahl zu bestauben.

Digitized by Google

Sieben und sechzigster Abschnitt.

Vom Dressiren.

Dampfdressur.

Eine jede Dressur hat das Hervorbringen einer schönen Form zum Zwecke, und so muß eine jede Lage, Stich und Zug, dahin zielen. Unter mehreren Dampfdressuren scheinen folgende am meisten ihrem Zwecke zu entsprechen.

Nach dem Aufmachen der Poularde, Fasanen, Hühnchen, des Rephuhns, oder sonst eines der Dampfdressur fähigen Stückes, wird folgender Maßen verfahren. Es werden die Biegel nach dem vollkommenen Flammiren und Abklauben dem Rücken gleich zurück gebogen; unter Biegel versteht man die Füße, sammt dem Unter- und Ober-Schenkel, in dieser Lage wird mittelst einer langen stählernen Dressirnadel, weißer Spagat von der Rechten durch den dicken Bug des Biegels und den Körper zur Linken hinaus gefahren, von dannen wird der an den Biegel stoßende Bug des Flügels durchgestochen, der Spagat so fort durch das rückwärts des Halses gebogene Ende des Flügels, dann etwas unterwärts durch das Rückbein oder vielmehr unter dem Halse durch den Körper, nun wieder durch das dünne Ende und den an den Biegel stoßenden Bug des Flügels zur ersten Lage durchgezogen, wo man ein Stück Spagat hervorgelassen hat, um beyde Ende anziehen und zusammen binden zu können; dann werden die Füße, nachdem die Klauen über die Hälfte gestutzt sind und eine Krone bilden, an die äußere Seite der Biegel übergebogen, an der Mitte ihrer Länge mit der Dressirnadel unter dem Beine des Biegels so durchgestochen, daß der Spagat an der andern Seite des Huhns in dem nähmlichen Ort heraus kömmt, wo auf dieser Seite hinein gestochen worden ist, der Spagat wird über den Fuß geschlungen, und einen halben Finger tiefer durch einen Rückstich wieder auf die andere Seite zur ersten Stelle gezogen, der Fuß mit dem Spagat wieder umschlungen,

Digitized by Google

beyde Theile feſt angezogen zuſammen gebunden, der Steiß wird in die rein ausgeſchnittene Leibesöffnung gebogen, und mittelſt einer kleinen Dreſſur in dieſer Lage feſtgehalten; das ganze Stück wird dann mit einer Serviette überlegt, und in hohe runde volle Form gepreßt. Nur gut gendhrte fette Hühner nehmen dieſe Dreſſur vollkommen gut an, ihre volle Bruſt bedeckt ſo zu ſagen alle Knochen, und ihre Miene wird anſprechend. Bey den kleinen Hühnchen, wie die à la Reine ſind, wird, da ihr Gerippe noch ſo zart und ihr Fleiſch noch ſo ein kleines Volumen gibt, ein gewiſſer Embonpoint mittelſt der Füllung einer friſchen, mit etwas wenig weißem Pfeffer und Salz verarbeiteten Butter hervorgebracht, dann erſt die Dreſſur unternommen. Nach dem Garkochen müſſen die Dreſſuren ſehr behuthſam heraus genommen werden, um die gegebene Form nicht zu verſchieben.

Da wo die Dreſſur von dieſer allgemeinen weicht, wird ſie im vorkommenden Falle beſchrieben.

Taubendreſſur.

Die Taubendreſſur geſchieht ohne allen Spagat, und iſt nur den Tauben eigen, ob man gleich auch anderes Geflügel damit ziert, ſo z. B. Hühnchen, junge Repphühner u. dgl. Die Tauben werden behuthſam durch den Hals aufgemacht, das Gabelbeinchen geſpalten, und das Bruſtbein gebrochen heraus genommen; nach dem leichten Flammiren werden die Füßchen von allen Seiten in die Flamme gehalten, bis ſich ein feines Häutchen herunter ziehen läßt, unter welchem die Füßchen ſchön roth und rein erſcheinen; die Klauen werden etwas geſtutzt, ſo daß ſie eine kleine Krone bilden. In dem dicken Fleiſche des Biegels wird von unten ein kleiner Einſchnitt gemacht, die Öffnung mit dem Zeigefinger, den man durch die Öffnung des Unterleibes hinaufſchiebt, vergrößert, und das Knie hinein geſteckt, ſo daß, wenn die Haut in ihre alte Stelle zurück tritt, das ganze Füßchen in dem Leibe ſteckt, und nur die kleine Krone der Klauen über dem Biegel hervorſteht, die Flügel werden rückwärts hinter dem Halſe eingedreht; das Ganze zeichnet ſich durch eine ungezwungene Haltung

aus. Die jungen Hühnchen und Repphühner können diese Dressur nicht ganz so unbedingt annehmen, indem ihre starken Sehnen, von der Hitze zusammen gezogen, mit Gewalt die Füße in ihre natürliche Lage ziehen, und so, besonders bey den Repphühnern, das mürbe Häutchen, das sie gefangen hält, aufreißen und die widrigsten Figuren machen; diesem vorzubeugen, werden die Füße mit den unteren Dampfdressuren (S. die vorhergehende Dressur) befestigt.

Bratendressur.

Der sorgsame Bratenmeister wird das zum Braten bestimmte Geflügel nie anders als bey dem Halse aufmachen, und dieß mit so viel Reinlichkeit, daß es nie nöthig seyn wird, selbes zu waschen. Die Brust wird dann von inwendig gespalten, das Brustbeinchen heraus genommen, und das Stück behuthsam über die leichten blauen Kohlenflammen von allen Seiten flammirt; nach einem jeden solchen Schwingen wird mit reinem Tuche gegen die Haare gefahren, um sie aufzuwischen, dann wieder über die Flamme gehalten, und dieß zwar so oft, bis die feinen Haare abflammirt oder abgesengt sind. Die Biegel werden, nachdem die Klauen der ebenfalls flammirten Füße gestutzt, und die Sehnen über dem Knie überschnitten sind, dem Rücken gleich zurück gedrängt, zwischen dem Knie und oberen dicken Buge wird der Spagat in der Mitte über dem Beinchen durch das Fleisch und den Körper an der nähmlichen Stelle der andern Seite durchgezogen. Der Zug wird einen halben Finger breit tiefer zurück gemacht, die beyden Ende des Spagats angezogen und festgebunden, und so durch dieses Anschmiegen der Biegel an den Rücken, wird die Brust in hohe schöne Form gebracht.

Zu den großen Braten, wie Indian, Auerhahn, steyerischer Kapaun, Fasan u. dgl. wird zu der Bratdressur noch der obere Theil der Dampfdressur genommen. Zu den Gerichten, die mit der trockenen Presse kommen, wird die Dampfdressur genommen; bey dem mit Trüffeln gefüllten Indian u. dgl. ist zu dem

Digitized by Google

obern Theile die Dampfdreſſur, zu dem untern aber die Bratdreſſur nothwendig.

Acht und sechzigster Abschnitt.

Aufsätze von Fett (Sockel.)

Die Aufsätze von Fett sind eine Nachahmung der Sockel von Stein. Sie haben zum Zwecke, die auszuzeichnenden kalten Speisen zu tragen, um dadurch ihre Zierlichkeit und Schönheit zu erhöhen. Dem zu Folge müssen sie vor allem eine solide Form haben; ihre Conturen sollen elegant, und ihre Verzierungen im feinsten Geschmacke entworfen und ausgeführt seyn.

Ihre Größe bestimmen die Schüsseln, auf die sie zu stehen kommen, oder vielmehr die Gerichte die sie tragen sollen, so auch ihre runde oder ovale Figur. Man kann sie dem grauen Granit, dem rothen oder grünen Marmor ähnlich bereiten; allein durch diese Farbenmischung bekommen sie ein schmutziges Ansehen, und so wäre zu wünschen, daß sie nie anders als weiß verfertigt würden. Man verfährt folgender Maßen:

Es werden zu einem mittelgroßen Sockel vier Pfund Rindsfett, und eben so viel Schafsfett fein geschnitten und in der Hälfte so viel Wasser langsam in leicht bedecktem Gefäße gekocht, bis das Wasser abgedämpft ist, dann wird dieß Fett unter währendem Aufrühren langsam geröstet, bis es aus dem feinem Gewebe der Häutchen hervortritt, und diese zusammen gefahren als leichte ungefärbte Schwarten zurück bleiben. Dieß Fett wird dann, etwas überkühlt, aus diesem Gefäße in tiefe irdene Schüsseln durch starke Haartücher geseihet und gepreßt, nach dem abermahligen Abkühlen, wenn es nähmlich in dünnen Faden an dem Rande der Schüssel zu stocken anfängt, wird es mit einem starken Kochlöffel langsam so lange fortbewegt, bis das Ganze weich gestockt ist; dann werden nach und nach zwey Limonien hinein gepreßt und immer gleich fortgerührt, bis es endlich fest, flaumig und schneeweiß geworden ist; welches eine lange und ermüdende Ar-

heit kostet, die nicht ein Mensch allein verrichten kann, es müssen sich dann mehrere ablösen.

Es wird ein Skelett von einem großen Leib Brot über einen sehr glatten starken Platfond gestellt, mit dem Fett wenigstens zwey Finger dick belegt, in die zu bekommende Form gestrichen, und so zwey Stunden lang am kalten Orte, wo überhaupt das Ganze behandelt werden soll, stehen gelassen. Nach dieser Zeit ist das Fett gänzlich gestockt, und fest geworden, wo es sich dann leicht arbeiten läßt. Man hat von starkem Kupfer Profile, die scharf zugeschnitten sind, diese werden nun mit sicherer Hand in gleichen Zügen um den Sockel geführt, bis es ein reines Profil dieses Fetts annehmen läßt. Sie werden dann mit Pastillage (S. Abschn. v. d. Pastillage, im 2. Theil, »die Kunstbäckerey«.) belegt, oder mit Blüthen frischer Blumen ausgeschmückt, oder mit gefärbter Butter verziert, welches letztere am häufigsten geschieht. Hierzu wird ein eydottergroßes Stückchen Butter mit zwey Gran Carmin durch's genaue Vermengen über einer Steintafel roth gefärbt. Auf diese Art wird von Bergblau die blaue Farbe, von Gummi gutti die gelbe, und mittelst einer Mischung von beyden die grüne Farbe bereitet. Es werden dünne Fäden und feine Blättchen von Grün, mittelst zwey kleinen zugeschnittenen Hölzchen, wovon das eine dünn rund, stets naß gemacht die Butter von dem breiten in dünne Fädchen schiebt, und leicht über das Fett aufträgt. Zwischen diese grüne Blättchen kommen dann Blumen von verschiedenen Farben, die sich leicht bilden lassen, indem man die gefärbte Butter mit dem kleinen Pinsel von Holz von dem breiteren Hölzchen in unendlich kleinen Theilchen nehmen, und auf das empfängliche Fett auftragen, dann mit dem immer naß gemachten Pinsel ihnen eine jede Form geben kann.

Die zum Aufnehmen dieses Sockels bestimmte Schüssel wird, nachdem ihre Vertiefung mit Papier oder reiner Wäsche ausgefüllt ist, mit einer zierlich zusammengelegten Serviette bedeckt. Der Platfond wird einen Augenblick über einen Windofen gehalten, und sobald das Fett nur im mindesten zu schmelzen anfängt, gleich abgesetzt, und der so losgemachte Sockel, mittelst zwey

Gabeln, die von oben schief gegen einander hinein gesteckt worden sind, aufgehoben und auf die bedeckte Schüssel gethan. Die obere Mitte dieses Aufsatzes wird mit Fett angefüllt, glatt gestrichen und rund herum an dem Rande mit zierlich geschnittenem Papier belegt. Das darauf kommende Gericht wird über einem silbernen leicht aufgeworfenen Blech darüber gestellt, und mit dreyeckigen starken Schnitten Aspic verziert. (S. Kupfert. 7, Fig. 19. S. Kupfert. 12 u. 13.)

Neun und sechzigster Abschnitt.

Von den Borduren oder von den Einfassungen der Schüsseln und Semmelschnitten.

Alle feine Gerichte, besonders aber diejenigen, die mit Tunken erscheinen, fordern eine Einfassung, damit die Tunke nicht über den Rand steige. Man kam auf die Idee, den inwendigen Rand der Schüssel mit gebackenen Semmelschnittchen, mittelst eines leichten Brandteigs zu besetzen. Dieses Besetzen ließ sich sehr wohl mit Zierlichkeit machen, und so geschah es, daß die Einfassung nun das Zierliche und Nützliche zum Endzwecke hat. Sie wird aus Semmeln, Nudelteig, gefärbter Butter, Fleischsulz und selbst von harten Eyern gemacht (S. Kupfertafel 10 und 11.) Die zwey ersten Einfassungen sind von Semmel, schwierig im Aufsätzen; bey der mindesten Berührung leicht abgebrochen, geben sie viel Mühe und fordern ungemeine Geduld; allein den warmen Gerichten sind sie am angemessensten. Sie werden aus dünnen Semmelschnitten ausgestochen oder ausgeschnitten, und in Schmalz gebacken.

Nicht ganz so entsprechend, obgleich zierlicher gehalten, ist die Einfassung von Nudelteig. Sie wird folgender Maßen bereitet: Der sehr fein ausgewalkte Nudelteig von Eyerklar (S. Abschn. von Nudelteig, 2. Thl.) und der von puren Eyerdottern wird in Bänder geschnitten. Das erste einen Finger hoch geschnit-

Digitized by Google

tene Band wird mit abgeschlagenem Eyerklar bestrichen, das zweyte Band von Dotterteig wird zierlich ausgestochen oder zackigt ausgeschnitten, etwas schmäler gehalten, über die erste gelegt, und leicht gepreßt, beyde dann auf den scharfen inwendigen, mit Eyerklar bestrichenen Rand der Schüssel aufgestellt, und die Zusammenspielung der beyden Enden so genau bewerkstelligt, daß sie nicht zu bemerken ist. Diese Einfassung darf keine zu lange Zeit der Wärme ausgesetzt werden, weil der sich zusammenziehende Teig gern aus der ihm gegebenen Form tritt, diesem vorbeugend stellt man diese Bordur auswärts geschweift.

Einfassungen von gefärbter Butter werden nur um diejenigen Gerichte aufgestellt, die von Fischen und mit Öhl-Tunken, oder mit Provencer Butter bereitet werden. Dieselbe wird hierzu durch ein feines Abtreiben über einer Marmorplatte mit Chocolade, Saffran, Alkermessaft und Spinatgrün verschiedentlich gefärbt, dann in verschiedenen Formen über den Rand gestellt.

Eine schöne Mannichfaltigkeit in solchen Einfassungen gibt uns die Fleischsulz; sie ist einer jeden Form fähig und erhöht die Schönheit derselben durch krystallreine Durchsichtigkeit und zitternde Elasticität (S. Abschn. von den Brühen). Sie werden um die kalten Salmy, kalten Fricassee, Speisen mit Öhl-Tunken u. dgl. sehr zweckmäßig gebraucht. Um die Speisen auf den Aufsätzen werden große in Dreyeck geschnittene Croutons aufgesetzt, die dem Ganzen ein reiches Ansehen geben.

Die Einfassung von hartgekochten Eyern gehört nur um den Salat von Huhn und Fischen, und dieß in Gesellschaft mit kleinen Schnittchen vom Häuptelsalat, oder Aspic, oder auch mit beyden zugleich. Sie lassen sich mit vielem Erfolg gebrauchen. Das Ganze ist nichts anders als eine feine Coquetterie der Kunst, die ihren Endzweck bey den Feinessern nicht verfehlt; bey jenen ausgenommen, die sich zu hastig mit den Materialen der Gerichte beschäftigen; diese werden solche Zier als unnützes Zeug verwünschen, denn solch eine Bordur könnte sie sogar bey dem Herausfassen aus der Schüssel genieren.

Digitized by Google

Siebenzigster Abschnitt.

Von der Art Speiszettel zu machen.

Speiszettel entwerfen heißt, die Gerichte in einem gewissen Verhältnisse zu den Gästen mit gehöriger Rücksicht ihrer Wirkungen gegen einander, und mit der nothwendigen Hinsicht auf die zu Gebothe stehenden Mittel, aufzuzeichnen und so zu ordnen, daß dieselben in eben der Ordnung über den Speiszettel stehen, als sie über die Tafel gestellt werden müssen. Ein in allen Theilen richtig gehaltener Speiszettel setzt dem zu Folge genaue Kenntniß der Kochkunst und jene des Tafelservices zum voraus.

Es gibt dann Umstände, wo solche Programme ganz verschieden entworfen werden müssen; wie für den engeren Kreis der Familie und Hausfreunde, und jene zu Festivitäten, Bällen und großen Tafeln. Bey den ersteren häufen sich die Schwierigkeiten mit dem natürlichen Bestreben der Gesellschaft, und insbesondere jenen individuellen Geschmack des Herrn vom Hause zu befriedigen; welch eine harte Aufgabe, den geheimen, durch die Erinnerung oft erhöhten Wünschen des Gaumens zu begegnen? (wer würde es läugnen wollen, daß der Genuß dem Herzen gleich lebhafte Erinnerungen und geheime Wünsche hat). Dieselben ganz zu befriedigen ist nicht wohl möglich; weil die Einbildungskraft in der Rückerinnerung wählend die Gefühle auf einen unerreichbaren Punct setzt, und die Sachen bis zum Unkenntlichen entstellt; welche sonderbare Gelüste sollen da oft befriediget werden?

Zu großen Tafeln und Festins wird solch ein Entwurf dadurch erleichtert, daß die Kochkunst in ihre volle Rechte tritt, und ihre Regeln streng ausübt; da muß sich das Einzelne zu dem Ganzen schmiegen.

Die Franzosen stehen auf einer viel höheren Stufe der Kochkunst, als alle gebildeten Nationen der bekannten Welt. Ob ihr Klima, in welchem alle ihre Naturproducte und insbesondere ihre Comestibles besser gedeihen, ihren intellectuellen Fähigkeiten diese Richtung gab, oder ob sonst eine andere Veranlassung schon

Digitized

vorhanden war: dürfte schwer auszumitteln seyn; gewiß ist's, daß die Kochkunst bey ihnen zu einem Nationalerwerb geworden, und dem Reiche keinen geringen Nutzen schafft; es ist hinreichend bekannt, daß die ganze Welt sich mit französischen Köchen versieht, die, nach einer gewissen Zeit meisten Theils bereichert in ihr Vaterland zurückkehren. Ein englisches Sprichwort sagt: As many Frenchmen as many Cooks. Selbst ihre Sprache scheint sie hierin zu begünstigen; denn ein gut geschriebener Speisezettel, der übrigens einen eigenen Nahmen führt (Menu) ist überaus wohlglänzend, und erhebt sich zu einem interessanten Lesestück. Unsere gewiß sehr reiche Sprache scheint in diesem Fache noch nicht die hinreichende Bildung erhalten zu haben, nur durch ein Paar Sylben eine ganze Reihe der angenehmsten Vorstellungen zu wecken; unser weniger reitzbares Gemüth läßt sich nicht so leicht durch eine bloße Andeutung aufregen; wir wollen bey der Benennung einer Speise auch gleich den ganzen Inhalt, Ingredienz und Zuthat wissen; aus dieser Schwierigkeit läßt sich's erklären, warum wir so wenig eigene, und hingegen so viel fremde Benennungen haben.

Die Art, die Speisen zu zählen, ebenfalls von den Franzosen entlehnt, besteht darin, daß man nur die Zahl der Eingemachten (Entrées) angibt. Diese Zahl bestimmt dann jene der Auswechselungen, Braten, den letzten Zwischenspeisen (Entremets). Das Verhältniß der Entrées verhält sich zu den Gästen, wie eins zu drey. Die hors-d'oeuvres (Teller) sind zum Tafelservice nicht absolut nothwendig, welches ihre Benennung schon andeutet, allein man gibt sie dennoch gern, weil sie den Serviece bereichern, den Gang desselben erleichtern, und die Eßlust anreitzen. Sonst hat man dieselben aus warmen Gerichten gewählt. Der Zeitenwechsel hat sogar auf diese Kleinigkeit influirt. Die Mode will nun, daß selbe mehr aus kaltem Zubehör bestehen; ihre Zahl und Gehalt ist dem zu Folge willkürlich.

Die folgenden Regeln zu dem Entwurf eines Speisezettels bezwecken die gehörige Wahl der Speisen, in Bezug auf ihren

Digitized by Google

Inhalt und Wirkung ihres Äußern gegen einander, und ungefähr in den folgenden achtzehn Puncten enthalten.

Eine Tafel von achtzehn bis vier und zwanzig Gedecken, bey welcher sich diese Regeln am anschaulichsten darstellen lassen, soll uns zur Basis dienen.

1) Über solch eine Tafel kommen zwey Suppentöpfe mit zwey verschiedenen Suppen. Diese werden ausgehoben,

2) und mit zwey starken Gerichten ersetzt, daher der Nahme Auswechselungen. Diese Auswechselungen bestehen aus großen Stücken, und zwar aus der Kategorie der gekochten, gedämpften, oder gebratenen Fleische; nur wenn ein Fisch hierzu gebraucht wird, so darf das Gegenstück auch gekocht oder gedämpft seyn.

3) Die vorhergehenden zwey Auswechselungen waren von sechs Eingemachten gleichsam bestimmt, nicht so die Suppen, die nicht immer auf die Tafel gesetzt werden, und auch nur aus einer Gattung bestehen können.

4) In diesen sechs Eingemachten darf nie mehr als Ein Gericht von derselben Gattung Fleisch erscheinen; es müßte seyn, daß das zweyte verarbeitet, oder gänzlich maskirt wäre; wie z. B. Fasche-Gehäcke, geblättertes Fleisch, u. dgl.

5) Nur ein Gericht von derselben Beveitungsart.

6) Unter den sechs Eingemachten dürften höchstens nur zwey erscheinen, die verziert sind.

7) Eben so nur zwey mit Ragout.

8) Nur zwey in natürlicher Form, als dressirte Hühner, Repphühner, Kalbsnuß u. dgl.

9) Nur ein Gericht aus Puré oder Gehäcke bestehend, und

10) nur ein Gericht aus Fasche,

11) nur eines in einer Einfassung von Teig, als Mürbe- oder Butterpastete, Reißcasserole oder Brotkruste u. dgl.

12) Sechs Eingemachte bedingen sechs Zwischenspeisen der zweyten Tracht, und zwey Braten.

13) Die Braten bestehen aus einem Einheimischen und Wildpret, wohl auch aus Fischen; bey Verabreichung derselben

geht der Fisch vor dem Einheimischen, und dieser vor dem Wildbraten.

14) Die sechs Zwischenspeisen der letzten Tracht bestehen aus zwey grünen Speisen, die zwar beyde mit Butter, aber nicht auf gleiche Weise bereitet werden dürfen.

15) Aus zwey Mehlspeisen in verschiedener Gestalt, als Auflauf, dann einem Pudding, oder maskirter Obstspeise,

16) aus zwey süßen Speisen, nähmlich einer Backerey und einer Sulze.

17) Eine willkürliche Anzahl hors-d'oeuvres (Teller), die zwar nie geringer, als jene der Eingemachten zu seyn pflegt, und die früher aus solchem Zubehör bestand, das mit der Kochkunst in keiner Verbindung stand, als da waren, grüne Gurken, sauern Champignons, Rettigen, frischer Butter, Oliven u. dgl.

18) Zwey Salate, und zwar aus einem grünen, der sauer angemacht ist, und aus einem süßen.

Die Art und schicklichste Zeit des Herumreichens der Speisen wird in einem besonderen Werkchen folgen.

Diese bezeichneten Regeln bleiben in voller Wirkung bis auf zwölf Entrées, über diese Zahl wird dann meistens auf die verdopplung der Eingemachten angetragen, und zwar erstens, aus ökonomischen Gründen, aus Mangel an gehörigen, oder hinlänglichen Comestiblen und oft auch aus Mangel an Zeit, endlich aus unerlaubtem Motive, nähmlich der Bequemlichkeit der Köche. Bey Gelegenheiten, wo strenge Forderung an die Kochkunst insbesondere gemacht wird, müssen die Entrées bis auf die Anzahl von vier und zwanzig den gegebenen Regeln folgend so gewählt werden, daß nicht zwey derselben Gattung erscheinen dürfen, welches im Ganzen die größte Mannichfaltigkeit darbiethet, und die größte Aufmerksamket in Anspruch nimmt.

Digitized by Google

Ein und siebenzigster Abschnitt.

Speiszettel für das Frühjahr.

Vom Frühjahr.

Das Frühjahr bringt der Küche keine Erleichterung, im Gegentheil, es ist ihr selbst nachtheilig; denn obgleich die Natur neu aufgelebt und verjüngt hervor tritt, so ist doch noch alles erst im Werden; und bey dem mächtigen Reitz nach der neuen Himmelsgabe müssen wir erst den alten Vorrath vom Herbste aufzehren, und uns darin möglichst gut behelfen. Nur langsam kommen die Grünspeisen und einige Beeren, die unsere Hoffnungen beleben. Seinen Gästen eine gesunde Nahrung vorzusetzen, und in hinlänglicher Menge, um eine angenehme Wahl denenselben möglich zu machen; endlich Gerichte von möglichst höchstem Wohlgeschmack auftischen, um selben nicht entbehren zu lassen, was sie bey sich oder irgendwo anders hätten finden können; sind drey unerläßliche Forderungen, die der Herr vom Hause durch die bloße Einladung seinen Gästen hinreichend einräumt.

Speiszettel auf achtzehn Gedecke.

Zwey Suppen.

Eine Frühlingssuppe.

Eine Hirn-Gulée.

Zwey Auswechselungen.

Tafelstück mit gefüllten Kohlrüben.

Gebratener lämmerner Hase mit Eingerührtem.

Sechs Zwischenspeisen.

Geblätterte Hühnerbrüste mit Champignons in einer Kruste.

Casserolepastete mit Godiveau-Fasche.

Kalbsnuß mit Sauerampfer.

Tauben mit braunem Ragout.

Ateleten von Obergaumen.

Moosschnepfen auf französische Art.

Zwey Braten.

Gefüllte junge Hühnchen.

Junge Reyphühner.

Sechs Zwischenspeisen.

Spinat mit Obers.
Auflauf von Chocolade.
Sulz von Veilchen.
Spargel mit Buttertunke.
Kleine Torteletten von Marillen.
Gesaumte Milch mit Erdbeeren.

Diese kleine Tafel, ohne Anspruch auf Auszeichnung, biethet manch angenehmes Gericht dar; eine Frühlingssuppe ist etwas so Angenehmes, nach einer langen Entbehrung so willkommen, daß durch ihre Erscheinung das Gemüth schon freundlich gestimmt wird. Das Tafelstück hat weiter nichts Ausgezeichnetes, außer allenfalls die Einfassung der neu angekommenen Kohlrüben, die jung gebraucht unter einer jeden Gestalt gerne gesehen werden. Lämmerner Hase ist in seiner Vollkommenheit, und seine Erscheinung tritt aus dem Gemeinen. Die sechs Zwischenspeisen sind von guter Wahl! die geblätterten Hühnerbrüste mit Champignon machen den Mangel an jungem zartem Geflügel unbemerkbar. Casserolpastete von Godiveau-Farce gibt ein solides Gericht, Kalbsnuß mit Sauerampfer ist allgemein beliebt, junge Tauben mit braunem Ragout füllen ihren Platz nicht unangenehm aus, Ateleten von Obergaumen. (Das Wort Atelete ist in der Küche ein Ehrentitel.) Endlich die Moosschnepfen auf französische Art, die so glücklich die erste Tracht schließen. Sie geben ein Gericht von eben so feinem Genusse als schönem Ansehen. Die zwey Braten von gefüllten Hühnchen und Repphühnern geben zwey ausgezeichnete Schüsseln. Der vielgeliebte Spargel, die liebliche Veilchensulz und freundliche Erdbeeren über der gesaumten Milch stehen in Harmonie mit den ersten Zwischenspeisen, und geben eine recht feine Tafel ohne Prunk und Aufsehen.

Speisezettel auf vier und zwanzig bis dreyßig Gedecke.

Zwey Suppen.

Consommé mit Kapaunennocken.
Durchgeschlagene Linsen-Gulée mit gebackener Semmel.

Digitized by Google

Acht Teller (hors-d'oeuvres.)

Zwey Teller mit wälschem Salat
— — — Ateleten mit Fleisch-Sulz.
Zwey Teller mit sauren Champignon.
— — — Mayonnaise von rothen Rüben.

Zwey Auswechselungen.

Englischer Braten.
Schill mit holländischer Butter-Sauce.

Zwey Terrinen.

Matelote von Tauben.
Aalfisch mit weißem Ragout.

Acht Zwischenspeisen.

Ragout-Montglas in Kapseln von Papier.
Kalbs-Coteletten als Augengläser.
Gespickte Hühnerbrüste mit Champignon-Purée.
Epigramm von Lamm.
Salat von Lachsen.
Wachteln in Krusten.
Escalope von Kalbsbries.
Rindszungen mit einem Hasen-Purée.

Zwey Braten.

Junge Repphühner.
Junge Entchen.

Zwey große Stücke.

Gansleberpastete.
Westphälischer Schinken über einem Sockel.

Acht Zwischenspeisen.

Spargel mit Butter-Tunke.
Karfiol mit Parmesan-Käse.
Dariolbäckerey.
Sulz von Marasquin.
Grüne Erbsen mit Croutons.
Spinat auf englische Art.
Genueser-Schnitten.
Gefaumte Milch mit Vanille.

Dieser Speisezettel gibt einen höhern Ton an.

Das Consommé mit Kapaunennocken wird nur für gebildete Gaumen gemacht, denen das Gute nicht selten erscheint, läßt übrigens eine Folge vornehmer Gerichte erwarten; die Linsen-Gulée, so willkommen sie sonst erscheint, ist hier nur um auszufüllen. Der englische Braten von jovialischem Charakter gibt einen Brennpunct, auf den alle Augen ihre Strahlen werfen, der Geist der Gesellschaft bekömmt eine gewisse Richtung, es wird

sich alles vertraut und verwandt. Des Schills schöner Anstand, der Terrine reiche Fülle, der Zwischenspeisen freundlicher Accord, der ausgezeichnete Braten, prächtige große Stücke, und die feinen letzten Zwischenspeisen, alles strebt empor. Bemerkenswerth unter so vielen Gerichten sind: die Terrine mit dem Aal, der im reichen Ragout gleichsam schwimmt, feine Escalope von Kalbsbries, köstliche Montglas, Wachteln von schöner Miene, und der liebliche Salat von Lachsen. Der große und sehr zarte westphälische Schinken über seinem schönen Sockel, und die eben so imponirende Gansleber-Pastete zeigen Etiquette und eine gewisse Prachtliebe, und heben das Ganze zur höheren Würde. Der schöne Spargel und die in dieser Jahreszeit noch sehr luxuriösen grünen Erbsen, dann die Sulz von Marasquin beschließen würdig das Ganze.

Speisezettel auf fünfzig bis sechzig Gedecke.

Vier Suppen.

Frühlings-Suppe.
Schlickkrapfen mit Consommé.
Gestoßene Suppe.
Garbur von Pory.

Sechzehn Teller (hors-d'oeuvres).

4 Butterpastetchen.
2 Saure Champignon.
2 Pöckelfleisch aufgeschnitten mit Fleisch-Sulz.
4 Kanapee von Sardellen.
2 Saure Gurken.
2 Italienische Würste mit geschältem Krän.

Vier Auswechselungen.

Großes Tafelstück mit Kohl.
Huchen mit holländischer Butter-Tunke.
Gebratener Schöps mit einer Unterlage von Bohnen.
Westphälischer Schinken mit Malagawein.

Vier Mittelstücke.

Kalbsmilchbraten.
Eingemachte Hühner mit gespickten Brüstchen.
Gestürzte Grünspeise mit Kalbs-Tendrons.
Dressirte Pastete mit braunem Ragout.

Digitized by Google

Sechzehn Zwischenspeisen.

Geschwungener Lungenbraten mit Glace.
Hühnerbrüste am Roste mit Consommé.
Kalbsnuß mit Gurken.
Lämmerne Schulter auf pohlnische Art.
Gestürztes Hasen-Purée mit Aspic.
Kapauner-Nocken mit Ragout-Pompadour.
Geschwungene Reyphühnerbrüste.
Rollirter Obergaumen mit weißem Ragout.
Taubenbrüstchen in Papier.
Lämmerne Ohren mit Salpicon.
Steyrischer Kapaun mit Ragout-Godard.
Glasirte Kalbsbries mit Sellerie-Purée.
Escalope von Wachteln in einer Kruste.
Schillschnitten mit Öhl-Tunke.
Geschwungene Schöpsen-Coteletten mit durchgeschlagenen Kartoffeln.
Geschwungene Kalbs-Unterschnitten mit Niernchen.

Vier große Stücke.

Zwey dressirte Stücke der Bäckerey.
Lachsforelle über einem Sockel.
Eine Sultane.

Vier Braten.

Geschoppte Hühner.
Moosschnepfen.
Reyphühner.
Junge Gänse.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Spargel mit Butter-Tunke.
Hopfensprossen legiert.
Spinat mit Obers.
Auflauf von Chocolade.
Kleine Butterkräpfchen.
Geflochtene Schnittchen mit Marillen.
Sulz von Punsch.
Schmankerl-Köchel in Krusten.
Grüne Fisolen mit Croutons.
Maurachen mit Butter.
Carden mit Mark.
Gesulzter Salat von Kartoffeln.
Kleines Herzogsbrot.
Mandel-Grillage.
Gesäumte Milch mit gebranntem Zucker.
Kirschen-Sulz.

Tafeln von vierzig und sechzig Gedecken berechtigen zu keiner Erwartung auf feinen Genuß. Die Schwierigkeit, solch eine Tafel schnell aufzutragen, die noch größere, die Gäste sogleich zu ihren Sitzen zu bringen, lassen selbst die Auswechselungen und Mittelstücke kalt werden; dann die bey solchen Tafeln herrschende Etiquette, abgemessene Höflichkeiten und Un-

Digitized by Google

verwandtschaft der Gemüther stehen dem feineren Genuß im Wege. Wenn daher der Küche die Erreichung dieses höchsten Zieles nicht mehr möglich scheint, so muß sie ihr Augenmerk auf höchste Zierlichkeit und Pracht wenden. In diesem Geiste erscheinen der große Huchen, der westphälische Schinken mit Malagawein, die weiß eingemachten Hühner mit gespickten Brüstchen, gestürzte grüne Speise, steyrischer Kapaun à la Godard, lämmerne Schulter auf pohlnische Art, die beyden Fleischsulzen, die zwey dressirten Stücke der Bäckerey, besonders aber die Lachsforelle über ihrem schönen Sockel, und die prächtige Sultane. Die unschätzbare Escalope von Wachteln, die geschwungenen Repphühnerbrüste, die glasirte Kalbsbries, die Hühnerbrüste am Roste mit Consommé, so wie die Kapaunennocken mit dem Ragout-Pompadour, und die Kalbs-Unterschnitten füllen bescheiden ihren Platz, und beglücken nur jene, denen sie der Zufall ihres hohen Werthes unbeachtet zuführt. Der Braten ist eben so vornehm, als gut, denn die jungen Repphühner, Moosschnepfen, geschoppten Hühnchen und jungen Gänse bleiben Niemanden gleichgültig, und so wäre doch der Gaumen über den Genuß der Augen nicht ganz vernachlässiget. Zu bemerken ist, daß bey einer Tafel von hohem Range das Tafelstück eine zu untergeordnete Rolle spielt, und hier nur als eine Aushülfe in der Küche nachtheiligen Jahreszeit, und der anständigen Bekleidung des Kohles wegen erscheint.

Zwey und siebenzigster Abschnitt.

Speiszetteln für den Sommer.

Der Sommer ist der Küche eben so nachtheilig als das Frühjahr. Die ganze Natur ist mit ihrer Ausreifung beschäftigt, und alles Athmende ist noch im Werden. Das grobe Fleisch erholt sich langsam, die Fische sind unschmackhaft und schwer zu haben, und die große Hitze zu dem nothwendigen Mürbeliegen

beyden hinderlich. Eine reiche Fülle von Pflanzen, einige Beeren, Obst, und selbst des jungen Geflügels Anflug ist dem Kraft-Esser eine schwache Entschädigung. Dagegen werden keine Gastereyen in dieser Jahreszeit gehalten. Die Großen haben meist die Stadt schon verlassen, um auf ihren Landsitzen die schöne Zeit zu genießen, und ihrer Gesundheit zu pflegen. Dem Künstler bleibt dieser Zwischenraum, um nach Muße sich den Betrachtungen seiner Kunst zu widmen, und mit gestärktem Geiste seine Bahn im Herbste wieder anzutreten.

Speisezettel auf achtzehn bis vier und zwanzig Gedecke.

Zwey Suppen.

Sommer-Suppe.

Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe.

Zwey Auswechselungen.

Das Tafelstück auf niederländer Art.

Indian mit einem Ragout-Godard.

Sechs Zwischenspeisen.

Geschoppte Hühnchen auf pohlnische Art.

Schöpserne Coteletten mit durchgestrichenen Zwiebeln.

Rollirte Obergaumen mit Pfeffer-Tunke.

Kalbshirn mit indischer Tunke.

Wachteln auf französische Art.

Mayonnaise von Lachsen.

Zwey Braten.

Kalbsnieren-Braten.

Repphühner.

Zwey große Stücke.

Auflauf von Marillen in einer Kruste.

Gefaumte Milch in einer Sultane.

Sechs Zwischenspeisen.

Maurachen mit grüner Petersilie.

Bohnen (frische) mit Butter-Tunke.

Sulz von Himbeeren.

Gedünste Artischocken mit Limonensaft.

Spritzkrapfen.

Canape's.

Speisezettel auf vier und zwanzig bis dreyßig Gedecke.

Zwey Suppen.

Garbure von grünen Erbsen.
Glace-Suppe mit Mehlspeise.

Zwey Auswechselungen.

Schöpsenschlegel auf englische Art.
Gebratenes Spanferkel.

Zwey Mittelstücke.

Faschirter Kalbskopf.
Rostbraten mit Rocambole.

Acht Zwischenspeisen.

Gebackene Hühner auf französische Art.
Kalbsohren mit Bertram.
Warme Pastete mit braunem Ragout.
Fricassirte Tauben mit Spargelerbsen.
Schöpsenzungen mit einer Gärtnerspeise.
Verschlingschnitten am Rost.
Junge Hasen unter der Asche.
Aspic von Forellen.

Zwey große Stücke.

Eine Kruste mit einer Mayonnaise von Spargel.
Eine Sultane mit Himbeeren.

Zwey Braten.

Junge Hühner.
Hirschkalbrücken.

Acht Zwischenspeisen.

Karfiol mit Butter-Tunke.
Legirte Gurken mit Croutons.
Sulz von Marasquin.
Gerösteter Brandteig-Aufsatz.
Gebackene Artischocken.
Auflauf von Kaffeh.
Gesulzte Mandelmilch mit Vanille.
Marille-Schnitten.

Der Indian mit dem Ragout-Godard fordert eine Meisterhand, und hebt die kleine, etwas matte Tafel; denn obschon die Hühner auf pohlnische Art ein gutes Ansehen haben, die Schöpsen-Coteletten mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln die Gemeinheit abhalten, die Wachteln und der Lachs ein vornehmes Gericht geben: so halten das Kalbshirn, der rollirte Obergaumen, der solide Kalbsbraten und die folgenden Zwischenspeisen das Ganze in einer gewissen Mittelmäßigkeit.

Auch bey dem zweyten Speisezettel sind die Zwischenspei-

Digitized by Google

en erster und zweyter Tracht sehr einfach, ungesucht und anspruchslos, nur die Auswechselungen, Mittelstücke, große Stücke und Braten scheinen einen höhern Ton angeben zu wollen. Es soll indessen nicht unbemerkt bleiben, daß die Kalbsohren mit Bertram viel Sorge und besondere Reinlichkeit fordern; die warme Pastete, Berschlingschnitten und das Aspic von Forellen recht feine Schüsseln geben. Unter den letzten Zwischenspeisen kömmt die Sulz von Marasquin als die merkwürdigste vor; ihre Bereitung bleibt immer schwierig, weil sie kräftig gehoben werden muß, ohne von ihrem feinen Geschmacke etwas zu verlieren.

Speisezettel auf vierzig Gedecke.

Vier Suppen.

Sommer-Suppe.
Klare Suppe mit gefülltem Salat.
Rothe Bohnen-Suppe.
Suppe mit feinen Nudeln.

Vier Auswechselungen.

Gedämpftes Rindfleisch.
Junge Gänse über weißem Reiß.
Schöpsenschlegel mit Bohnen.
Gedämpfter junger Hausen.

Vier Mittelstücke.

Lungenbraten mit neuen Erdäpfeln.
Butterpastete mit Kapaunennocken à la Nesl.
Kalbskopf mit Schildkröten-Ragout.
Gestürzte Grünspeise mit Kalbsbries.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Hühnerbrüste am Roste mit Consommé.
Glasirte Kalbs-Coteletten mit breit gekraustem Salat.
Junge Entchen mit Limonien.
Würste von Kapaunenfasche mit Consommé.
Kalbsnuß mit Aspic und Öhl-Tunke.
Lämmerne Ohren mit Salpicon.
Gespickte Hühnerbiegel mit Pöckelzungen.
Lachsschnitten mit feinem Kräutchen.
Aalfisch mit Provencer Butter.
Dariol-Pastetchen mit einem Auflauf von Hirn.
Repphühner in kurzer Presse.

*

Matelote von Hasen.
Glasirte Schöpsen-Unterschnitten mit Paradiesäpfel-Tunke.
Gebackenes Fricassé.
Glasirte Kalbsbries mit Champignon-Puré.
Taubenbrüstchen in Papier.

Vier große Stücke.

Hasenkuchen über einem Sockel.
Spanischewind-Torte mit gesäumter Milch.
Aufsatz von Mandel-Grillage.
Westphälischer Schinken über einem Sockel.

Acht Braten.

Geschoppte Poularde.
Junge Fasanen.
Kalbsnierenbraten.
Blaugekochte Forelle.
Wachteln mit Weinlaub.
Hirschkalbschlegel.
Junge Gänse.
Gebackene Berschlinge.

Zwölf Zwischenspeisen.

Grüne Fisolen auf englische Art.
Frische Bohnen mit Butter-Tunke.
Pudding von Mark.
Gestürzte Sulz von Blumenkohl.
Sulz von Kirschen.
Geflochtene Weichselschnitten.
Bundsalat mit brauner Tunke.
Grüne Erbsen mit Butter.
Marillen in Weinteig.
Ribisel-Torte auf englische Art.
Gesulzte Milch von Thee.
Biskotenschnecken.

Man könnte in diese schöne Ordnung und gute Wahl der Gerichte vielleicht noch mehr kalte und geputzte Schüsseln bringen, allein in diesem Falle müßte man mehr Fische brauchen, welches denn im Sommer, wie oben bemerkt worden, eine mißliche Sache ist. Von einer Schwierigkeit ist die Bereitung der kalten Speisen in dieser Jahreszeit, man muß sie stark im Leime halten, um der auflösenden Wärme wenigstens einige Zeit zu widerstehen, und dieses bringt ihrem feinen Geschmacke Nachtheil. Übrigens herrscht eine genaue Übereinstimmung in allen Theilen dieses Speisezettels, der nebstbey viele Gerichte von hohem Werthe enthält.

Digitized by Google

Drey und siebenzigster Abschnitt.

Speisezetteln für den Herbst.

Sehr erfreuend ist das endliche Eintreten des Herbstes, der uns mit einer unendlichen Menge reifer Früchte auf das ganze Jahr versiehet; das Rind und der Schöps sind zur schönsten Völligkeit gelangt; das Wildpret, das unserer Küche so viel Reichthum gibt, strömt herbey in üppiger Kraft seiner Gesundheit, um des Gaumens unzählige Wünsche unzählige Mahl zu befriedigen. Die Fischereyen beginnen, und lassen große Wahl in ihren Gattungen. Unter solchen Umständen läßt sich von der Küche viel fordern, und die Kunst wird nicht ermangeln, mit schwelgerischem Sinne in des Himmels Segen zu wühlen, und so aus dem Besten das Köstlichste zu schaffen.

Speiszettel auf achtzehn bis vier und zwanzig Gedecke.

Zwey Suppen.

Eine Herbstsuppe.

Consommé mit Schnepfen-Ey.

Zwey Auswechselungen.

Gedämpftes Rindfleisch.

Huchen mit holländischer Butter-Tunke.

Sechs Zwischenspeisen.

Poulard mit weißem Ragout.

Geschwungene Repphühnerbrüste.

Schillschnitten mit Öhl-Tunke.

Faschespeise mit einem Purée von Hasen.

Kalbsschulter-Drüschen mit breitgekraustem Salat.

Escalope von Hühnerbrüstchen in einer Kruste.

Zwey Braten.

Waldschnepfen.

Poularden über Brunnkresse.

Sechs Zwischenspeisen.

Durchgeschlagene Erdäpfel in Krusten.

Gestürzter Salat von Schwarzwurzeln.

Sulz von Punsch.

Cardonen mit Mark.

Äpfel-Marmelade in Krusten mit spanischen Wind überzogen.

Zucker-Ringchen.

Hier macht den Anfang eine den Herbst charakterisirende Suppe, und wird von einer begleitet, die die Forderungen des feinsten Gaumens befriedigen soll. Das gedämpfte Tafelstück und ein großer schöner Huchen lassen eine Folge feiner Gerichte erwarten; und dieser Erwartung vollkommen entsprechend scheinen die sechs Zwischenspeisen, der Braten und die letzten Zwischenspeisen. Besondere Aufmerksamkeit verdienen die geschwungenen Repphühnerbrüste, Schillschnitten mit grüner Öhl-Tunke, Kalbsschulter-Drüschen und die Escalope von Hühnerbrüstchen; sie gehören sämmtlich in die Classe der feinsten Gerichte. Der Braten von Schnepfen ist köstlich, die Cardonen und Erdäpfeln mit guter Butter bereitet, geben sehr angenehme Schüsseln; der gestürzte Salat von Schwarzwurzeln eben so schön als gut; Äpfel-Marmelade mit spanischen Winden überzogen, die seit ungefähr vierzehn Jahren im Gange sind; Zucker-Ringchen und Punsch-Sulz stehen im vollkommensten Einklange mit dem Ganzen.

Speiszettel auf zwölf bis achtzehn Gedecke.

Zwey Suppen.

Consommé mit einer Monglas.
Rothe Bohnen-Suppe.

Zwey Auswechselungen.

Gespickter Lungenbraten mit Erdäpfeln.
Westphälischer Schinken mit Malaga-Wein.

Sechs Teller.

Kleine Pastetchen.
Croquet von Kapaun.
Hasen-Netzchen.
Pöckelzungen mit Fleischsulz.
Hühner mit Safttunke, kalt.
Hirnrisolen.

Vier Zwischenspeisen.

Escalope von Gänselebern.
Kaltes Salmy von Schnepfen.
Fasanen-Nocken mit Essenz.
Gespickte Hühnerbrüste mit geschwungenen Kalbsnierchen à la Royale.

Zwey Braten.

Weindrossel mit Weinlaub.
Junger Indian.

Digitized by Google

Sechs Zwischenspeisen.

Schwarzwurzeln mit Butter-Tunke.
Verlorne Eyer mit Wildenten-Essenz.
Sulz von Chocolade.
Geflochtener Pfirsich-Kuchen.
Auflauf von Kindskoch in Krusten.
Gemischte Bäckerey.

Dieser Gerichte Ordnung weicht von der vorhergehenden etwas ab, indem die sechs Teller gleich nach der Suppe gereicht, und dann erst zu den soliden Lungenbraten und dem köstlichen Schinken geschritten wird. Nach diesem Vorgange, wo der Hunger einiger Maßen gestillt ist, werden dem gut gestimmten Gaumen mit gesammelter Aufmerksamkeit die feinen Zwischenspeisen vorgesetzt, und ein jedes dieser Gerichte soll den Beyfall des Kenners erwerben; denn eine Escalope von Gänselebern bleibt unter allen Umständen ein köstliches Gericht, die glasirten Hühnerbrüste führen als Beweis ihrer Vorzüglichkeit den Beynahmen à la Royale; Fasanennocken mit Essenz sind so selten zu treffen, als sie wirklich dem feinsten Geschmack entsprechen; endlich das vornehme und köstliche Schnepfen-Salmy, alle zeigen von der schönsten Wahl; ihre richtige Behandlung und fein gehaltener Wohlgeschmack müssen des Künstlers Meisterschaft bewähren. Der Braten und die letzten Zwischenspeisen stimmen gut zu dem Ganzen.

Speiszettel auf vier und zwanzig bis dreyßig Gedecke.

Zwey Suppen.

Repphühner-Gulée.
Suppe mit Markknödeln.

Zwey Auswechselungen.

Tafelstück mit gefülltem Salat.
Gebratener Hecht mit italienischer Tunke.

Zwey Mittelstücke.

Spanferkel mit Maccarony gefüllt.
Gedämpfter Schöpsenschlegel.

Acht Zwischenspeisen.

Aalraupenleber mit weißem Ragout.
Escalope von Hasen mit Blut.
Butterpastete mit Kapauner-Nocken à la Nesl.
Eingemachte Hühnchen mit glasirten Brüstchen.
Geschwungene Schillschnitten mit feinem Kräutchen.

Digitized by Google

Kalbsunterschnitten gedämpft und glasirt mit Malaga-Wein.
Sulz von Repphühnern.
Reißcasserole mit geblätterten Schöpsenzungen und Champignon.

Zwey große Stücke.

Kalte Pastete von westphälischen Schinken.
Galantine von Indian über einem Sockel.

Zwey Braten.

Steyrischer Kapaun.
Fasanen über Brunnkresse.

Acht Zwischenspeisen.

Artischocken mit feinem Kräutchen.
Gestürzter Salat von rothen Rüben.
Sulz von Kaffeh.
Vaniglie-Schnitten.
Schwarzwurzeln mit Butter-Tunke.
Feines Köchel in Weinteig mit Orangenblüthe.
Gesulzte Mandelmilch mit gebranntem Zucker und Rum.
Kleine Zucker-Kuchen.

Eine Repphühner-Gulée ist eine ganz delicate Suppe; auch die Markknödel fordern viele Aufmerksamkeit. Die vier großen Stücke sind weniger schwierig in ihrer Behandlung, dagegen sind die acht Zwischenspeisen von Bedeutung, und verlangen eines geübten Künstlers Hand. Die Aalraupenleber ist so eine seltene Erscheinung, und von so einem köstlichen Geschmacke, daß sie allgemein sehr interessirt, eben so ist es mit der köstlichen Escalope von Hasen mit Blut; ihre Bereitung ist schwierig. Sehr angenehm ist die Butterpastete, vornehm die Kalbsniern-Filet mit Malaga-Wein; die wohlschmeckenden eingemachten Hühnchen, das feine Gericht von Schillschnitten, die schöne Sulz von Repphühnern und die schmackhaften Schöpsenzungen in einer schöngeformten Reißcasserole stehen im schönen Accord zu einander, und ertragen keine Mittelmäßigkeit. Ein besonders schönes Gericht gibt der gestürzte Salat von rothen Rüben, dessen Behandlung zwar keiner großen Schwierigkeit unterliegt, dennoch aber geübte Hände und viel Geschmack zu seiner Bereitung fordert.

Speiszettel auf dreyßig bis vierzig Gedecke.

Zwey Suppen.

Consommé mit Trüffeln.
Französische Garbure.

Digitized by Google

Zwölf Teller.

2 Teller kleine Auflauf von Hirn in Krusten.
2 — Pudding à la Richelieu.
2 — Bratwürstchen mit Robertunke.
2 Teller wälschen Salat.
2 — Aufgeschnittener Galantine.
2 — mit Gurken und frischer Butter.

Zwey Auswechselungen.

Eine Olla potrida.
Großer Donau-Karpfen mit einer Schambord.

Zwey Mittelstücke.

Kalbs-Milchbraten.
Gedämpfter Lungenbraten mit gemischter grüner Speise.

Zwölf Zwischenspeisen.

Auflauf von Gänselebern in Krusten.
Gestürzter Hasenkuchen mit Aspic.
Schöpsenunterschnitten, glasirt mit durchgeschlagenen Zwiebeln.
Wildentenbrüstchen mit Orangen.
Hausenschnitten mit Caperntunke.
Croquetten von feiner Fasche.
Rehcoteletten am Rost mit jus.
Glasirte Kalbs-Tendrons mit Repphühner-Puré.
Geschwungene Fasanenbrüste mit Trüffeln.
Hühnerunterbrüstchen als Escalope à la Conti.
Ateleten von Kalbsbries mit Aspic.
Kleine Augengläser-Pastetchen mit einer Beschamelle von Kapaun.

Vier große Stücke.

Kalte Gänseleber-Pastete.
Großer Apostelkuchen.
Auerhahn mit Aspic über einem Sockel.
Geblätterte Butter-Torte.

Vier Braten.

Fasanen.
Rehschlegel.
Poularden über Brunnkresse.
Junger Indian.

Acht Zwischenspeisen.

Artischocken mit Butter-Tunke.
Champignons mit feinem Kräutchen.
Sulz von Vaniglie.
Marillen-Torteletten.
Karfiol mit Parmasan-Käse.
Spanische Semmel.
Gestürzte Milch mit Cedraten-Geruch.
Gemischte Brandteig-Kräpfchen.

Der Spätherbst bringt der Küche ein unschätzbares Gewächs, die Trüffeln; mit gieriger Ungeduld wird ihrem Ankommen entgegen gesehen, obgleich die ersten nicht die besten sind. Sie erhöhen und veredeln durch den Beytritt ihres unendlich angenehmen Geruchs den Geschmack eines jeden Gerichtes; daher mag es kommen, daß sie bey ihrem häufigsten Erscheinen dennoch in hohen Preisen stehen, und hierdurch den höchsten Luxus der Küche bilden. Den angenehmsten Einfluß äußern sie gleich bey dem Consommé. Die Olla potrida, eine Art eßbares Quodlibet, aus dem Spanischen und die prächtige Schambord dürfen als Meisterstücke der Kochkunst betrachtet werden. Die geschwungenen Fasanenbrüste mit Trüffeln geben eines der feinsten Gerichte, eben so die Auflauf von Gansleber, Wildentenbrüstchen mit Orangen und die Escalope von Hühnerunterbrüstchen. Das Ganze ist wohl geordnet, und gibt eine schöne Tafel. Die Straßburger Gansleberpasteten sind von lange her als etwas vorzüglich Delicates bekannt, und werden von dieser Stadt nach allen Ländern versendet. Diese Stadt hat dadurch mehr Bekanntschaft mit der gebildeten Welt gemacht, als sie es hätte durch ihre politische Bedeutenheit je machen können, und man muß gestehen, daß dieses auf keine angenehmere Weise geschehen könnte.

Speiszettel auf vierzig bis fünfzig Gedecke.

Vier Suppen.

Herbst-Suppe.
Consommé mit Profitrolen.
Gestrichene Linsen-Suppe mit Repphühnerbrüstchen.
Garbur von Salat.

Zwölf Teller (hors d'oeuvres.)

4 Teller Caviar.
4 — Butterpastetchen.
4 Teller Hamburgerpöckelfleisch mit Aspic.

Vier Auswechselungen.

Hirschziemer mit Ribisel-Tunke.
Gebratener Schöps mit Erdäpfeln.
Lachs mit Capern-Tunke.
Westphälische Schinke mit Malaga-Wein.

Digitized by Google

Vier Mittelstücke.

Gebratene Gans über weißem Reiß.
Gefüllter Kalbskopf mit pikanter Tunke.
Gedämpfter Auerhahn mit einem Ragout-Godard.
Casserol-Pastete mit Tauben, mit weißem Ragout.

Zwölf Zwischenspeisen.

Kalbsnuß mit durchgeschlagenen Champignons.
Forellen-Schnitten mit feinem Kräutchen.
Kapauner-Nocken mit Consommé.
Geschwungene Schnepfen mit Trüffeln.
Kalbshirn am Rost, mit pikanter Tunke.
Kaltes Fricassé mit Aspic.
Galantine von Repphühnern.
Schöpsen-Coteletten, geschwungen mit Erdäpfel-Puré.
Geschwungene Hühnerbrüste mit Hahnenkamm.
Gehäcke von Kapaun à la Reine.
Escalope von Kalbsbries.
Glasirte Reh-Carré mit Paradiesäpfel-Tunke.

Vier große Stücke.

Kalte Pastete von Repphühnern.
Gänseleber-Kuchen über einem Sockel.

Zwey dressirte Stücke der Backerey

Vier Braten.

Fasanen über Brunnkresse.
Kalbsnieren-Braten.
Gebratener Aal.
Poularden.

Zwölf Zwischenspeisen.

Fisolen à la maitre d'Hotel.
Spinat auf englische Art.
Weichsel-Sulz.
Mandel-Bögen.
Schwarzwurzeln mit Butter-Tunke.
Äpfel-Kuchen (Charlotte).
Gesaumte Milch mit Thee.
Kanape's mit Reinclaud marmelade.

Speiszettel auf siebenzig bis achtzig Gedecke.

Vier Suppen.

Herbst-Suppe.
Gestoßene Suppe.
Reiß mit durchgeschlagenen gelben Rüben.
Suppe mit feiner Mehlspeis.

Digitized by Google

Vier und zwanzig Teller.

4 Teller mit lämmernen Coteletten.
4 — — Croquetten von Salpicon.
4 — — Hirnrisolen.
4 Teller mit Butterpastetchen.
4 — — geblätterten Schinken und Aspic.
4 — — Sardellen in Öhl.

Vier Auswechselungen.

Gedämpftes Tafelstück mit Zwiebel bekränzt.
Schill mit Butter-Tunke.
Gebratener großer Hecht mit Pfeffer-Tunke.
Zwey Indianen auf englische Art.

Vier Mittelstücke.

Große Godiveau-Pastete.
Kalbskopf mit Rahmtunke.
Ochsenschweif mit Linsen.
Gedämpfter Schöpsenschlegel mit Bohnen.

Vier und zwanzig Zwischenspeisen.

Steyrischer Kapaun mit grünem Kräutchen.
Glasirte Kalbscoteletten mit pikanter Sauce.
Lachs mit Öhl-Butter.
Schnepfen auf französische Art.
Kapaunenbrüste mit weißem Ragout.
Croquetten von geblätterten Schöpsenzungen.
Gebackenes Fricassé.
Geschwungene Repphühnerbrüste mit Trüffeln.
Gänseleber mit Kapaunennocken.
Schillschnitten mit Öhltunke.
Glasirte Kalbsbries mit Sellerie-Purée.
Reißcasserolen mit Kalbsnierchen.
Kalbsnuß in Papier.
Glasirte Indianbrüste mit Champignons.
Kaltes Salmy mit Aspic.
Faschespeis mit feinem Ragout.
Escalope von Hasen mit Trüffeln.
Tauben mit Basilienkräutchen.
Escalope von Hausen mit Muschel.
Wildentenbrüste mit Oliven.
Geblätterte Fasanenbrüste in Krusten.
Ateletten mit Aspic.
Schöpsenschnitten mit westphälischen Schinken.
Casserolepasteten mit Erdäpfel.

Acht große Stücke.

Vier dressirte Stücke der Bäckerey.

Kalte Pastete von Fasanen.
Westphälische Schinken über einem Sockel.
Lachs-Forellen über einem Sockel.
Haufe großer Krebsen.

Digitized by Google

Acht Braten.

Poulard über Brunnkresse.	Kalbsniern-Braten.
Waldschnepfen.	Gebackene Grundeln.
Gebratener Aal.	Krammetsvögel.
Geschoppte Gänse.	Fasanen über Brunnkresse.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Karfiol mit Buttertunke.	Spinat in Krusten.
Gedruckte Erdäpfel.	Trüffeln mit Champagner-Wein.
Artischocken mit Senftunke.	Gestürzter Salat von Bohnen.
Auflauf von Chocolade.	Auflauf von Thee.
Sulz von Madera-Sec.	Sulz von Anisette.
Gesulzte Milch mit Rosengeruch.	Gesaumte Milch mit Vaniglie.
Dariol-Bäckerey.	Linzer-Torte.
Geflochtene Marillenschnitten.	Brandteigringchen.

Einige unausweichliche Wiederholungen abgerechnet, herrscht eine große Mannichfaltigkeit in diesen beyden Speisezetteln. Sie lassen sich übrigens leicht abändern, und nach Umständen wieder zusammensetzen; die Gerichte sind so gereihet aufgezeichnet, daß man sie in dieser Ordnung gleich auf die Tafel stellen kann.

Vier und siebenzigster Abschnitt.

Speisezettel für den Winter.

Der Winter vermehrt noch des Herbstes Gaben, als Fasanen, Schneehühner, Krammetsvögel mehrere Gattungen Fische, insbesondere aber das Schwarzwild; es gibt wenige Menschen, die nicht lüstern wären nach des Schwarzwildprets schmackhaftem Fleische. Dieses kömmt zu Anfang des Winters in solcher Menge, daß der Preis nicht hoch steigt, und es sich jedermann verschaffen kann. Die Trüffeln, die im Spätherbste häufig ankommen, sind doch nur im Winter am besten; denn ob sie gleich durch den Frost alles Fümé verlieren und beynahe unbrauchbar werden, so wirkt die gemäßigte Kälte sehr zu ihrem Vortheile, nähmlich wenn der Frost über die Erde fliegt, und sie noch unter derselben liegen.

Digitized by Google

Ihre Rinde wird hart, ihr Fleisch fester, und ihr so hohes Fümé concentirt und beträchtlich verstärkt.

Der Winter ist dann auch die eigentliche Zeit des gesellschaftlichen Lebens, aller Zusammenkünfte, Verbindungen, Gastereyen, Pickenicks, Bälle und Clubbs, und überall spielt die Küche die bedeutendste Rolle. Es ist auch nur um diese Zeit, daß sich die Kunst des höchsten Fluges erfreut und des Lebens freundlichste Begleiterinn wird.

Speiszettel auf achtzehn Gedecke.

Zwey Suppen.

Schildkrötensuppe.

Suppe mit feiner Mehlspeise.

Sechs Teller.

2 Teller mit Salmy.
2 — — Salat von Hühnern.
2 Teller mit Butterschnitten, mit Schinken und Aspic.

Zwey Auswechselungen.

Gedämpfter Lungenbraten mit Malaga-Wein.

Junge gebratene Hausen mit Capernsunke.

Sechs Zwischenspeisen.

Hühnerbrüste in halber Trauer.
Kapaunennocken mit einem Ragout Pompadour.
Schwarzwild mit Aspic.
Wildentenbrüste mit Oliven.
Schillschnitten am Rost mit Consommé.
Kalbsunterschnitten glasirt mit geschwungenen Kalbsnirnchen.

Zwey Braten.

Ortolanen.

Poularden.

Sechs Zwischenspeisen.

Trüffeln auf italienische Art.
Mayonnaise von gemischter grüner Speise.
Sulz von Cacao.
Durchgeschlagene Erbsen mit Croutons.
Auflauf von Brandteigkrapfen.
Zucker-Schnitten mit Reinclauden-Marmelade.

Vom Anfange bis zum Ende enthält dieser Speiszettel Gerichte von hohem Range; mit Kunst bereitet müssen sie die strengsten Forderungen befriedigen. Mit besonderer Sorge müssen die

Hühnerbrüste in halber Trauer gehalten werden; so auch von zartem Geschmacke und heller Weiße die Kapaunennocken, sehr einfach die Schillschnitten, brillantschön das Schwarzwild mit Aspic, kräftig die Kalbsunterschnitten und noch kräftiger die Wildentenbrüste. Einen eben so seltenen als angenehmen Braten geben die Ortolanen, und eine köstliche Zwischenspeise die Trüffeln und die Mayonnaise.

Speiszettel auf vier und zwanzig bis dreyßig Gedecke.

Zwey Suppen.

Krebssuppe.

Klare Suppe mit Profitrolen.

Sechzehn Teller.

8 Teller mit Austern.
4 — — Butterpastetchen.
4 Teller mit gepöckelten Zungen mit Krän.

Zwey Auswechselungen.

Schwarzwildpret mit Hetschebeeren und pikanter Tunke.

Gedämpfter großer Donau-Karpfen mit Sardellen und indischer Buttertunke.

Zwey Terrinen.

Matelot von Aal mit Burgunder-Wein.

Gedämpfte Enten mit gemischter grüner Speise.

Acht Zwischenspeisen.

Große Gansleber mit einer Einfassung von Kapaunennocken.
Schöpsenunterschnitten glasirt mit einer pikanten Tunke.
Kalbsschulterdrüschen mit weißem Ragout.
Ein Monglas in Kapseln.
Krammetsvögel in Krusten.
Geschwungene Fasanenbrüste mit Trüffeln.
Poulardbrüste glasirt mit Champignon.
Kalbsnuß mit Öhl-Tunke.

Zwey große Stücke.

Kalte Pastete von Lachs.

Galantine von Indian über einem Sockel.

Zwey Braten.

Reppphühner.

Poularden mit Brunnkresse.

Digitized by Google

Acht Zwischenspeisen.

Spinat mit Obers.
Champignons mit legierter Tunke.
Sulz von Thee.
Linzer-Torte.
Sprossenkohl mit Butter.
Äpfel in Weinteig.
Gefaumte Milch mit Rum.
Das kleine geperlte Eichenlaub.

Speiszettel auf vierzig bis fünfzig Gedecke.

Vier Suppen.

Consommé mit Kapaunennocken.
Gestoßene Suppe mit Reiß.
Linzer Gulé mit Repphühnern.
Klare Suppe mit Mehlspeise.

Sechzehn Teller.

8 Teller mit Austern.
4 — — Ragout Montglas in Augengläserpastetchen.
4 Teller gebackene Spanier.

Vier Auswechselungen.

Gebratene Frischlinge.
Rombo mit Buttertunke.
Großer Huchen mit genuesischer Tunke.
Großes Tafelstück mit Einfassung von Kohl.

Vier Mittelstücke.

Kalbskopf mit Schildkröten-Ragout.
Zwey große Kalbsnuß mit westphälischen Schinken.
Martins-Gans mit Maccarony.
Faschirter Karpfen im Ofen.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Casserolpastete v. Godiveau-Fasche.
Lämmerne Ohren mit Salpicon.
Steyrischer Kapaun mit Trüffeln.
Kalbsschulterdrüschen mit durchgeschlagenen Hasen.
Schillnocken mit Fasten-Ragout.
Escalope von Krammetsvögeln mit Trüffeln in einer Kruste.
Rehcoteletten am Rost mit Jus.
Forellenschnitten mit Aspic.
Kalbsnuß mit Aspic.
Rindszungen in Papier.
Repphühner mit Essenz.
Geschwungene Hühnerbrüste mit Trüffeln.
Gedämpfte Schöpsen-Coteletten mit durchgeschlagenen Zwiebeln.
Fasanen mit Ragout-Godard.
Croquetten von Indian.
Gestürzter Blaukohl mit Kastanien und Bratwurst.

Digitized by Google

Vier große Stücke.

Kalte Paſtete von Repphühnern.
Weſtphäliſcher Schinken über einem Sockel.
Zwey dreſſirte Stücke der Bäckerey.

Vier Braten.

Faſanen mit Brunnkreſſe.
Auerhahn.
Steyriſcher Kapaun.
Gebackener Schill.

Sechzehn Zwiſchenſpeiſen.

Trüffeln mit Champagnerwein.
Bohnen mit Buttertunke.
Mayonnaiſe von Blumenkohl.
Auflauf von Reiß in einer Kruſte.
Ein Apfelkuchen.
Sulz von Ribiſelſaft.
Geſulzte Faum-Milch mit Roſen.
Kleine Butterkräpfchen.
Champignon mit feinem Kräutchen.
Sprossenkohl mit Butter.
Verlorne Eyer mit Eſſenz.
Gebackenes feines Köchel in Weinteig.
Eine Sultane.
Sulz von Kaffeh.
Mandeltorten.
Zucker-Schnitten mit groben Zucker.

Speiszettel auf ſiebenzig bis achtzig Gedecke.

Vier Suppen.

Geſtoßene Repphühner-Gulée.
Suppe en Tortue.
Garbure von Kaſtanien.
Scherrübenſuppe.

Vier und zwanzig Teller.

12 Teller mit Auſtern.
4 — kleiner Auflauf von Hirn in Kruſten.
4 Teller Godiveau-Paſtetchen.
4 — Gebackene Hühner auf franzöſiſche Art (horli).

Vier Auswechſelungen.

Engliſcher Braten.
Schwarzwildpret.
Rheinlachs blau gekocht.
Weſtphäliſcher Schinken am Spieß mit Malaga-Wein.

Vier Mittelſtücke.

Indian mit Trüffeln.
Verſchlinge auf holländiſche Art.
Schöpſenſchlegel mit Zwiebel.
Gepöckelte Rindszungen mit Krän.

Vier und zwanzig Zwiſchenſpeiſen.

Schillſchnitten am Roſt.
Ein Aſpic von Repphühnern.
Hühnerbrüſte am Roſt mit weißem Ragout.

Escalope von Fasanen mit Trüffeln in einer Kruste.
Kalbsunterschnitten glasirt mit Sellerie-Purée.
Geschwungene Repphühnerbrüste mit Trüffeln.
Escalope von Lachs mit Krebsbutter.
Glasirte Kaninchenschnitten mit durchgeschlagenen Champignons.
Reißcasserolen mit einer Escalope von kleinen Vögeln.
Rehcoteletten am Rost mit pikanter Tunke.
Salat von Kaninchen-Biegeln.
Rollirte Obergaum mit Beschamelle.
Tauben in Papier unter der Asche.
Geschwungene Hühnerbrüste mit Öhl-Tunke.
Aalfisch am Rost mit Senf-Tunke.
Warme Pastete von Moosschnepfen.
Poulard mit einem Ragout-Godard.
Escalope von Hasen mit Blut und Trüffeln.
Hühnerbrüste mit Wurzeln-Tunke.
Kalbsnuß von Hausen mit Niernchen von Kalb.
Faschespeis mit einem Ragout von Kalbsrückenmark.
Hasen-Netzchen am Rost.
Aspic von Gansleber.
Schöpsenzunge auf französische Art.

Vier große Stücke.

Wildschweinskopf über einem Sockel.
Kalte Pastete von Waldschnepfen.
Lachs-Forellen über einem Sockel
Große Biscuit-Torte.

Vier dressirte Stücke der Bäckerey.

Acht Braten.

Fasanen.
Haselhühner.
Gebackene Berschlinge.
Indian.
Kalbsnierenbraten.
Gebratener Aalfisch.
Repphühner.
Rehrücken.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Maccarony auf neapolitanische Art.
Durchgeschlagene Erdäpfel.
Verlorne Eyer mit Wildentensaft.
Auflauf von Kaffeh.
Sulz von Muskatwein.
Gesulzte Milch mit gebranntem Zucker.
Mandelbögen.
Kleine gemischte Bäckerey.
Brandteigringchen mit Marillen.
Zimmtschnitten.
Gesaumte Milch mit Ananas.
Sulz von Nelken-Syrup.
Auflauf von Orangen.
Gestürzter Salat von Bohnen.
Sprossenkohl.
Breit gekrauster Salat mit Sahne.

Diese drey Speiszettel enthalten einen großen Umfang der Kochkunst; die Gerichte wechseln von dem einfachsten gelinden

bis zu dem höchsten Wohlgeschmack (Haut-Gout), und dann bis zum höchsten Reitz des Gaumens; von der lieblich schmeckenden Krebs-Suppe bis zum Kalbskopf en Tortue. Von sehr zarter Behandlung sind die Kalbsschulterdrüschen, geschwungenen Fasanen-Brüste, Escalope von Krammetsvögel, die Suppe en Tortue, Escalope von Fasanen mit Trüffeln, geschwungene Repphühnerbrüste, Hühnerbrüste mit Wurzel-Tunke, Escalope von Hasen mit Blut und Trüffeln auf italienische Art; sie sind alle von feinem Fumé und Haut-Gout. Von ungewöhnlicher Schönheit und hohem Luxus sollen der Donau-Karpfen, kalte Pastete von Lachs, gebratener Frischling von wenigstens dreyßig Pfund Schwere, Huchen von achtzehn Pfund, Rombo von seltner Größe, Kalbskopf als Tortue, westphälischer Schinken ungefähr zwanzig Pfund, englischer Braten von vierzig Pfund, Rhein-Lachs von achtzehn Pfund, Indian mit Trüffeln von ungewöhnlicher Größe, die schöne Lachsforelle und der prächtigste Wildschweins-Kopf. Eben so leicht ließen sich die lieblichsten Zwischenspeisen in großer Menge aufzählen.

Fünf und siebenzigster Abschnitt.

Vom Gabelfrühstück.

Das Gabelfrühstück ist ein Mahl der jetzigen Zeit und Tagesordnung, wo die Mittagsstunde, wie in Paris, auf sechs und sieben Uhr des Abends verschoben worden ist. Es wird gewöhnlich um ein Uhr Mittags gehalten. Die Gerichte werden in folgender Ordnung und alle auf einmahl aufgetischt, welches Service ambigu heißt; das Dessert nimmt die Mitte der Tafel ein.

Speiszettel zum Gabelfrühstück auf zwölf Gedecke.

Sechs Teller.

Zwey Teller kleine Pastetchen.
Zwey Teller Bratwürste.
Ein Teller saure Gurken.
Ein Teller saure Champignons.

*

Zwey Auswechselungen.

Rombo (Steinbutte) mit Butertunke.

Kalbsnuß mit westphälischem Schinken.

Vier Zwischenspeisen.

Geschwungene Schöpsennieren mit Champagner-Wein.

Gebackenes Fricassée.

Geschwungene Rehcoteletten mit Glace und Trüffeln.

Lachsenschnitten mit Öhltunke.

Zwey Braten.

Fasanen.

Poularden.

Kalte Pastete von Gansleber.

Speiszettel zum Gabelfrühstück auf zwölf Gedecke.

Zwölf Teller.

Sechs Teller Austern.

Zwey — kleine Coteletten am Rost.

Zwey Teller kleine Pastetchen.

— — Sauer-Gurken und Champignons.

Zwey Auswechselungen.

Westphälischer Schinken mit Malaga-Wein.

Schill mit holländischer Butter-Tunke.

Vier Zwischenspeisen.

Geschwungener Lungenbraten mit englischer Butter.

Kalbsnuß von Hausen mit Trüffeln.

Croquetten von Kapaun.

Coteletten von Schwarzwild am Rost.

Zwey Braten.

Waldschnepfen.

Poularden.

Kalte Pastete von Fasanen.

In diesem Sinne gehen alle Gabelfrühstücke, nähmlich, ohne gekochtem Fleische, Suppen oder Gemüse, so auch ohne feinen Eingemachten. Es sind so eigentliche Gastereyen der Junggesellen. Das schöne Geschlecht wird selten hierzu gebethen. Man erscheint en negligée, und bringt seine Portion Witz und gute Laune mit; denn Ungezwungenheit und Jovialität ist der herrschende Ton dieser Gesellschaft. Die Weine von berühmten Jahrgängen und aus ehrlichsten Händen dürften ungefähr in folgender Ord-

Digitized by Google

nung und Quantum erscheinen. Sechs Bouteillen alter Österreicher, vier Bouteillen Ofner, vier Bouteillen Champagner non Moussé, zwey Bouteillen Bordeaux, zwey Bouteillen Madera-Sec, zwey Bouteillen Lunelle, eine Bouteille Malaga und eine Bouteille Tokayer. Kaffeh mit Obers und dem hierzu gehörigem Brote, Bischoff und Liqueurs werden bey Tische präsentirt.

Sechs und siebenzigster Abschnitt.

Von Nachtmahlen.

Die Nachtmahle werden gewöhnlich spät in der Nacht gehalten. Um die Verdauung nicht zu erschweren und der Gesundheit nicht zu nahe zu treten, werden die kräftigsten Gerichte stets übergangen. Die geübten Esser halten ohnehin nur Eine Mahlzeit des Tages, welches bey dem Mittagsmahl geschieht, es mag spät oder früh gehalten werden, und diesem machen sie dann Ehre.

Das Auftragen geschieht auf einmahl, wie bey dem Gabelfrühstück, und das Dessert beherrscht die Mitte der Tafel.

Speiszettel zum Nachtmahl auf zwölf Gedecke.

Suppe.

Consommé mit einer Montglas.

Zwey Auswechselungen.

Schill mit Butter-Sauce. Gemischte kleine Bäckerey.

Zwey Braten.

Poularden. Reyphühner.

Vier Zwischenspeisen.

Gedämpfte Kalbscoteletten mit feinem Kräutchen.
Sulz von Limonien.
Karfiol mit Butter-Tunke.
Eingemachte Hühner mit gespickten Brüstchen.

Grüner Salat.

Speiszettel zum Nachtmahl auf zwölf Gedecke.

Suppe.

Abgegossene Kräuter-Suppe.

Zwey Auswechselungen.

Kapauner-Nocken mit weißem Ragout in einer Terrine.

Ein Aufsatz von Hohlhippen mit gesäumter Milch.

Zwey Braten.

Geschoppte Hühnchen.

Krammetsvögel.

Vier Zwischenspeisen.

Kalbshirn mit Petersilien-Tunke.
Eine Weichsel-Sulz.
Croquetten von Erdäpfeln.
Kleiner Auflauf von Kapaun in Papier-Kapseln.
Grüner Salat.

In dieser Manier gehen alle Nachtmahle, ohne großen Aufwand oder sonst einer Auszeichnung, bloß mit einer einfachen lieblichen Zubereitung ausgestattet.

Sieben und siebenzigster Abschnitt.

Von Büffets.

Das Buffet ist eine zur Schau und Lust mit Eßwaaren reich besetzte Bühne. Zu diesem Ende werden an einem dem großen Saale naheliegenden Zimmer Holzgestelle aufgerichtet, zweckmäßig und schön tapeziert, und mit kalten Speisen, Backwerk und den köstlichsten Weinen reich besetzt. Die Erfrischungen der Zuckerbäckerey werden abgesondert, und übernehmen zugleich die Erfrischungen der Küche, nähmlich die Oilly-Suppe, Consommé, Gerstenschleim und Reiß mit Mandel-Milch.

Digitized by Google

Buffet auf fünf hundert Personen.

Vier Suppen.

Zwey Kessel Oilly-Suppe.
— — Gerstenschleim.
Zwey Kessel Consommé.
— — Reiß mit Mandel-Milch.

(Jeder Kessel zu zehn Maaß).

Vier und zwanzig Braten.

Vier Schüsseln Indian.
— — Fasanen.
— — Rehrücken.
Vier Schüsseln Poularden.
— — Repphühner.
— — Hasen.

Vier ganze Kälber, die zweckmäßig dressirt und behuthsam gebraten worden sind, werden in ruhender Lage über der Bühne eingetheilt.

Zwölf Sockel.

Zwey Huchen.
— Wildschweins-Köpfe.
Zwey Lachsen.
— Galantinen von Indian.
Vier westphälische Schinken.

Acht Schüsseln Aspic und Salat.

Hasen-Kuchen mit Aspic.
Salmy von Repphühnern mit Aspic.
Salat von Lachsen.
— — Hühnern.
Kapauner-Sulz.
Kaltes Fricassée.
Aal mit Öhl-Butter.
Kalbsnuß mit Öhl-Tunke.

Acht kalte Pasteten.

Zwey von Gansleber.
— — Repphühnern.
Zwey von Fasan.
— — Poularden.

Sechs dressirte Stücke der Bäckerey. (Siehe 2. Thl. Kunstbäckerey.)

Sechs große Stücke.

Zwey Biscuit-Torten.
Vier Apostel-Kuchen.

Acht Sulzen.

Zwey Sulzen von Kaffeh.
— — — Vaniglie.
— — — Punsch.
— — — Champagner.
Zwey Sulzen von Cacao.
— — — Orangen.
— — — Muskat-Wein.
— — — Ananas.

Digitized by Google

Sechzehn Sulzen von Milch.

Zwey gesulzte Milch von Haselnuß.
— — — mit Rosen.
— gesäumte Milch mit Parfait Amour.
— — — mit Biskoten.
Zwey gesulzte Mandelmilch mit Vaniglie.
— — mit Cedraten.
— gesäumte Milch mit Marasquin.
— — mit Thee.

Sechzehn Schüsseln kleine Backerey.

Acht Schüsseln verschiedenes kleines Backwerk, zierlich aufdressirt.
Acht Schüsseln Backwerk in ganzen Stücken.

Waffelkrapfen werden nach Verlangen besonders herumgetragen. Zu allem diesen werden Schinken, Pöckelzungen und Braten die Hälfte des angegebenen Quantums im Vorrath gehalten. Zur schönsten Mannichfaltigkeit werden folgende Weine unter das vorhergehende in die hierzu vorbehaltenen Abtheilungen eingetheilt.

150	Bouteill.	alter Österreicher.	150	Bouteill.	Ofner.
50	—	Champagner = Mousseux.	50	—	Champagner = Sec.
50	—	Burgunder.	100	—	Bordeaux.
5	—	Lunel.	15	—	Malaga.
25	—	Madera = Sec.	25	—	Porto.
25	—	Tokayer.	15	—	Cap.

Ordinärer österreicher Wein, so wie verschiedene Gattungen Bier, sind in unbestimmter Menge in Vorrath zu haben.

So wie bey diesem Buffet Reichthum und reeller Genuß, so muß bey dem Zuckerbäcker-Buffet Schönheit und Pracht sich paaren.

Ende des ersten Theils.

☞ Der zweyte Theil führt den Titel: »Die Kunstbäckerey.«

Digitized by Google

Inhalt.

Vorrede. Einleitung.

Erster Abschnitt.

Von den Brühen. (Bouillons.)

	Seite		Seite
Hühnerbrühe	2	Fleischsulz	4
Leichte Brühe	—	Fasten-Consommé	6
Schwarze Brühe	3	Fastensulz	—
Braune Kalbsbrühe	—	Consommé	—
Fastenbrühe	—	Reduction	7
Braune Fastenbrühe	4	Glace- oder Suppen-Zelten	—

Zweyter Abschnitt.

Von den Essenzen.

Hühner-Essenz	9	gen Essenzen von feinem Wild	9
Fasanen-Essenz, und alle übri-			

Dritter Abschnitt.

Von den Suppen.

Gestoßene Suppe	10	Salat-Suppe	17
Gestoßene Repphühner-Suppe, oder Repphühner-Goulée.	11	Gefüllte Salat-Suppe	—
Hirn-Goulée	—	Kohl-Suppe	—
Durchgeschlagene Fisolen-Suppe	12	Frühlings-Suppe	18
Durchgeschlagene gelbe Rüben-Suppe	—	Sommer-Suppe	—
Durchgeschlagene Wurzeln-Suppe	13	Gärtner-Suppe	19
Scheerrüben-Goulée	—	Bauern-Suppe	—
Durchgeschlagene grüne Erbsen-Suppe	14	Französische-Suppe	20
Linsen-Goulée	15	Jäger-Suppe	—
Durchgeschlagene Kastanien-Suppe	—	Herbst-Suppe	—
Spargelsuppe	—	Pohlnische Suppe	21
Gelbe Rübensuppe	16	Olla Potrida. (Als Suppe und als Gericht. Aus dem Spanischen)	—
Kräuter- oder Gesundheits-Suppe	—	Olla Potrida (oille à l'Espagnol) nach dem Herrn Fouret, Ex-Officier de bouche des Königs von Spanien	22
		Oylli-Suppe	24
		Das Consommé als Suppe	—

	Seite
Consommé mit Schnepfeney.	24
Consommé mit Kapaunen-Nocken	25
Consommé mit Trüffeln	—
Consommé à la Montglas	—
Französische Garbüre	26
Brot-Suppe	27
Italienische Garbüre	—
Kohl-Garbüre	28
Garbüre von Salat	—
Garbüre von Pory	—
Garbüre von Erdäpfeln	29
Garbüre von Wurzeln	—
Garbüre von Kastanien	—
Profitrol-Suppe (faschirte Semmel-Suppe)	30
Suppe mit Schlickkrapfeln	—
Suppe mit Markknödeln	31
Suppe mit Semmelknödeln	—
Suppe mit Nocken	—
Suppe mit Nudeln	32
Suppe mit Fleckeln	—
Suppe mit Eingetäufeltem	—
Suppe mit Hafernudeln	33
Suppe mit Leberknödeln	—
Suppe mit Leberpfanzel	—
Suppe mit Mehlpfanzel	34
Suppe mit Kohlpfanzel	—
Junge Gans-Suppe	—
Semmel-Suppe	35
Suppe mit Reiß	—
Reiß-Schleim	36
Gersten-Schleim	—

Vierter Abschnitt.

Fasten-Suppen.

	Seite
Fasten-Consommé mit Aal	37
Fasten Consommé mit Schillnocken	38
Schildkröten-Suppe	—
Fasten-Consommé mit geschwungenen Forellenschnitten	39
Fasten-Kräuter-Suppe, auch Gesundheits-Suppe	—
Abgegossene Kräuter-Suppe	—
Fasten-Frühlings-Suppe	40
Zwiebel-Suppe	—
Gestoßene Fasten-Suppe	—
Krebs-Suppe	41
Fasten-Garbüre von Erbsen	—
Panade oder verkochte Semmel-Suppe	41
Geröstete Semmel-Suppe, Panade	41
Französische Semmel-Suppe, Panade	—
Einbrenn-Suppe	—
Schwamm-Suppe	—
Peischel-Suppe	43
Milch-Suppe	—
Abgegossene Milch-Suppe	—
Wein-Suppe	44
Bier-Suppe	—
Fasten-Gersten-Schleim	—

Fünfter Abschnitt.

Von den Tunken.

	Seite
Weiße Tunke	45
Braune Tunke	46
Eine Veluté oder geklärte weiße Tunke	47
Legierte Tunke	48
Eine Beschamelle	49
Leichte Beschamelle	—
Bertram-Tunke	50
Paradies- oder Liebesäpfel-Tunke	—
Braune Paradiesäpfel-Tunke	50
Geklärte braune Tunke	51
Italienische Tunke	—
Gehäckelte Tunke	—
Pfeffer-Tunke	51
Zwiebel-Tunke	—
Pikante oder saure Tunke	—
Capern-Tunke	—
Sardellen-Tunke	53
Trüffeln-Tunke	—

Digitized by Google

	Seite		Seite
Klare Tunke	53	Saft zu den Coteletten	54
Eine Navigote, oder weiße Kräuter-Tunke	54	Aufleg-Tunke	—

Sechster Abschnitt.

Von den Butter- und Öhl-Tunken.

Butter-Tunke	55	Indianische-Butter-Tunke	56
Petersilien-Tunke, oder Butter-Tunke mit gezupfter Petersilie	—	Holländische Butter-Tunke	—
		Englische Butter-Tunke	57
		Saure Rahm-Tunke	—
Butter-Tunke mit feinen Kräutchen	56	Senf-Tunke oder Remulade	—
Butter-Tunke mit Capern	—	Oehl-Tunke	58
Butter-Tunke mit Sardellen	—	Grüne Oehl-Tunke	—

Siebenter Abschnitt.

Von den verschiedenen Buttern.

Weiße Butter	59	Krebs-Butter	60
Grüne, gelbe, braune und schwarze Butter	—	Rothe Butter	—
		Sardellen-Butter	—
Senf-Butter	—	Oehl-Butter	—
Knoblauch-Butter	60		

Achter Abschnitt.

Durchgeschlagene Hülsenfrüchte.

Durchgeschlagene dürre Erbsen	61	Durchgeschlagene Carden	64
Durchgeschlagene Linsen	—	Durchgeschlagene Champignons	—
Durchgeschlagene Erdäpfeln	62		
Durchgeschlagener Sauerampfer	—	Durchgeschlagene Kapaunerbrüste	—
Durchgeschlagene Zwiebeln	—	Durchgeschlagene Fasanenbrüste	65
Durchgeschlagene braune Zwiebeln	63	Durchgeschlagene Repphühner	—
Durchgeschlagener Sellerie	—	Durchgeschlagene Wald- und Moos-Schnepfen	—
Durchgeschlageue gelbe Rüben	—		

Neunter Abschnitt.

Von den Faschen.

Kapaunen-Fasche	66	Gehäckelte Fasche	69
Fasche vom Schill	68	Feine Fasche von Kapaunen	70
Fasan- oder Repphühner-Fasche	—	Feine Faschen von Sardellen	71
		Feine Fasche von Krebsen	—
Kalbfleisch-Fasche	—	Feine Fasche von Trüffeln	—
Kernfetten-Fasche	—	Kalte Pasteten-Fasche	72

Digitized by Google

Zehnter Abschnitt.

Einsäuerungen oder Sauerbrühe.

Seite

Eine Presse . . . 73
Trockene Presse . . . 74
Salzbrühe 75

Eilfter Abschnitt.

Backteig oder Weinteig.

Bierteig 75

Zwölfter Abschnitt.

Das feine Cotelletten-Kräutchen.

Grünes Kräutchen . . 76
Bouquet 76

Dreyzehnter Abschnitt.

Zu den Ragout gehörige Ingredienzen.

Passirte Champignons . 77
Artischocken zum Ragout . —
Obergaumen zum Ragout . 78
Hahnenkämme zum Ragout . —
Hahnen-Niernchen zum Ragout 79
Kalbs-Briesen (Drüsen) zum Ragout 79
Kalbsschulter-Drüschen . 80
Trüffeln zum Ragout . . —

Vierzehnter Abschnitt.

Von dem Ragout selbst.

Braunes Ragout . . 81
Ragout der halben Schambor oder Godard . . . 82
Eine Schambor . . . —
Ragout-Montglas . . 83
Ragout-Salpicon . . —
Schildkröten-Ragout . . 83
Weißes Ragout . . . 84
Ragout-Pompadour . . 85
Fasten-Ragout . . . —
Weißes Fasten-Ragout . 86

Fünfzehnter Abschnitt.

Vom Rindfleisch.

Das Schweifstück, Schwanzel 87
Rindfleisch auf englische Art 88
Ein englischer Braten, Rindsbraten 89
Gedämpftes Rindfleisch . 90
Gedünstetes Rindfleisch, oder die Schale als Stofade . —
Das gefüllte Tafelstück . 91
Brustkern auf englische Art . 92
Rostbraten . . . . —
Gedünsteter Rostbraten . 93
Rostbraten mit Rahm-Sauce —
Gedämpfter Rostbraten . 94
Rostbraten mit Kohl . . 94
— — durchgeschlagenen Linsen —
— — glasirten gelben Rüben . —
— — Malagawein —
— — Zwiebeln . 95
— — Rocambole . —
— — Aspic . . 96
Lungen-Braten . . . —
Lungen-Braten mit saurem Rahm 97
Gedämpfter Lungen-Braten —

	Seite
Lungen-Braten mit einer Montglas	98
— — — Malaga-Wein	99
— — — durchgeschlagenen Zwiebeln	—
— — Schnitten oder Beef-steaks	100
Geschwungener Lungen-Braten	—
Kalter Lungen-Braten mit Fleischsulz	101
Gedämpfte Rindszungen	—
Rindszungen im Papier	102
Geschwungene Rindszungen	—
Rindszungen am Roste	103
— — mit Krän	—
Rindszungen auf italienische Art	103
Ochsenschweif mit Hoschepot	104
— — — Linsen	—
— — — Zwiebeln	—
— — — Kohl	—
— — — Erdäpfeln	—
— — in Pastete	105
Weiß eingemachte Obergaumen	—
Obergaumen in Beschamelle	—
— — mit Sardellen	—
— — auf Lyoner Art	106
— — auf französische Art	—
Croquetten von Obergaumen	—
Rollirte Obergaumen	107

Sechzehnter Abschnitt.

Vom Kalbe.

Heißgesottener oder sauergekochter Kalbskopf	109
Faschirter Kalbskopf	—
Weiß eingemachter Kalbskopf	110
Kalbskopf mit Rahmtunke	—
— — auf englische Art	111
Gebackene Kalbsfüße	—
Heißgesottenes oder sauergekochtes Kalbsgekröse	112
Weiß eingemachtes Kalbsgekröse	—
Kalbszungen mit gehäckelter Tunke	—
Geblätterte Kalbszunge mit Gurken	113
Kalbsohren mit braunem Ragout	—
— — — italienischer Tunke	—
— — — Paradiesäpfel-Tunke	—
— — — Rahm-Tunke	—
Gebackene Kalbsohren	114
Kalbsohren mit Salpicon	—
Kalbshirn	115
Die Pfeffertunke, Paradiesäpfeltunke, gehäckelte Tunke und warme Aspic	—
Kalbshirn mit Buttertunke	—
— — — Rahmtunke	—
Kalbshirn mit holländischer Tunke	116
— — — Petersilientunke	—
— — — schwarzer Butter	—
— — — Fasten-Ragout	—
— — — halben Schambor	—
Gebackenes Kalbshirn	—
Kalbshirn in Bierteig	117
— — Krusten	—
Sauer gekochtes Kalbshirn (heißabgekocht)	—
Kleine Aufläufe von Kalbshirn	118
Salat von Kalbshirn	—
Kalbshirn mit Sardellenbutter, kalt	119
Ein Aspic von Kalbshirn, oder gesulztes Kalbshirn	—
Kalbsschweif glasirt	120
Weiß eingemachte Kalbsschweife	121
Kalbsschweif mit weißem Ragout	—
— — am Rost	122
Gebackene Kalbsschweife in Bierteig	—
Gebratene Kalbsschulter	—
Gedämpfte Kalbsschulter	123
Galantine von Kalbsschulter	—

Digitized by Google

	Seite
Gedämpfte Kalbsbrust	124
Kalbsbrust mit gemischter grüner Speise	125
— — — Spargelerbsen	—
— — — durchgeschlagenen Erdäpfeln	—
Gebratene Kalbsbrust	—
Galantine von Kalbsbrust	126
Kalbsbrust-Knorpeln	127
Kalbsbrust-Knorpeln mit Spargelerbsen	128
Kalbsbrust-Knorpeln mit weißem Ragout	—
Eine Matelotte von Kalbsbrust-Knorpeln	129
Eingemachte und gebackene Kalbsbrust-Knorpeln	—
Kalbsbrust-Knorpeln auf türkische Art	130
Kalbsbrust-Knorpeln mit durchgeschlagenen Champignons	131
Kalbsbrust-Knorpeln am Rost	—
Kalbsbrust-Knorpeln mit Paradiesäpfel-Tunke	—
Kalbsbrust-Knorpeln mit gemischter grüner Speise	—
Kalbsbrust-Knorpeln mit breit gekraustem Salat	—
Kalbsbrust-Knorpeln mit grünen Erbsen	—
Kalbsrippen, Coteletten (verderbt Carbonadel) am Rost	132
Kalbsrippen oder Coteletten in Papier	134
Braune Kalbs-Coteletten mit feinem Kräutchen	—
Kalbs-Coteletten als Augengläser	135
Geschwungene Kalbs-Coteletten	—
Gespickte Kalbs-Coteletten	136
Gedämpfte Kalbs-Coteletten	137
Gesulzte Kalbs-Coteletten	—
Gespickter Kalbsrücken mit weiß eingemachten Gurken	138
Kalbs-Milchbraten	139
Kalbs-Nierenbraten	—
Kalbsnieren-Unterschnitten	140
Kalbsnieren-Unterschnitten mit Malaga-Wein	141
Escalope von Kalbs-Unterschnitten	—
Körbchen von Kalbs-Unterschnitten mit dem Ragout-Pompadour	141
Kalbsschulterdrüschen mit weißem Ragout	142
Schulterdrüschen mit einer Escalope von Vögeln	143
Gebackenes Kalbsrücken-Mark	144
Kalbsrücken-Mark mit weißem Ragout	—
Gespickte Kalbsnuß (Stofade)	145
Kalbsnuß mit gefülltem Salat	146
— — durchgeschlagenen weißen Zwiebeln	—
— auf neapolitanische Art	—
— mit westphälischen Schinken	—
— — Trüffeln	147
— — braunem Rag.	—
Gedämpfte Kalbsnuß	—
Gebratene Kalbsnuß	148
Kalbsnuß in Papier	—
— am Roste	—
Gesalzte Kalbsnuß	149
Würste von Kalbsnuß mit Fleischsulz	150
Fein gespickte Kalbsbriesen (Drüsen)	151
Geschwungene Kalbsbriesen, oder Escalope von Kalbsbriesen	—
Kalbsbriesen in Papier	152
Geschwungene Kalbsbriesen mit Trüffeln	—
Kalbsbriesen am Roste	—
— — an Silberspießchen	153
Weiß eingemachte Kalbsbriesen	154
Gedämpfte Kalbsleber	—
Kalbsleber im Ofen oder mit Rahm-Tunke	—
Gebratene Kalbsleber	155
Geschwungene Kalbsleber	—
Gebackene Kalbsleber	156
Leberpfanzel oder Leberkuchen	—
Kalbsleber-Knödel	157
Kalbslungen-Mus	—
Gebratener Kalbsschlegel	—
Gedünsteter Kalbsschlegel	158
Eingeschnittenes Kalbfleisch	—
Weiß gepracktes Kalbfleisch	—
Braun gepracktes Kalbfleisch	159

Digitized by Google

Siebenzehnter Abschnitt.

Vom Lamme.

	Seite		Seite
Lammköpfe auf franz. Art.	160	Lämmerne Coteletten am Rost	165
Gebackene Lammköpfe	—	Lämmerne Brüstchen mit einem Epigramm	—
Lämmerne Zungen	—	Lämmerne Brüstchen auf französische Art	166
Lämmerne Ohren mit Salpicon	161	Gefüllte weiß eingemachte lämmerne Brüstchen	—
Lämmerne Schulter in halber Trauer	—	Lämmerner Rücken am Roste	167
Gespickte lämmerne Schulter mit Sauerampfer	162	Lämmerner Hase	—
Lämmerne Schulter als Galantine	—	Gebackenes Lämmernes	169
Geschwungene lämmerne Coteletten (Rippchen)	163	Lämmernes Gebackenes auf französische Art	—
Lämmerne Coteletten auf französische Art	164	Weißeingemachte lämmerne Füße	170
Lämmerne Coteletten auf italienische Art	—	Lämmerne Füße in Papier	171
Lämmerne Coteletten mit weißem Ragout	—	Croquetten von lämmernen Füßen	—
Lämmerne Coteletten in Papier	165	Lämmerner Braten	—
		Eingeschnittenes von Lammfleisch	172

Achtzehnter Abschnitt.

Von den Schöpsen.

Gedämpfte Schöpsenzungen	172	Schöpsenfleisch mit Rüben	177
Schöpsenzungen mit gemischter Grünspeise, mit Gärtnerspeise, mit Spinat, mit gekraustem Salat, mit Sauerampfer, mit durchgeschlagenen weißen Zwibeln und mit Zwiebel-Tunke	173	Schöpsene Schulter auf englische Art	178
		Gedämpfte Schöpsenschulter	—
		Schöpsenrücken am Roste	179
		Gedämpfter Schöpsenrücken	—
		Schöpsenrücken auf englische Art	—
Schöpsenzungen auf französische Art	—	Geschwungene Schöpsen-Coteletten	180
Schöpsenzungen in Papier	174	Schöpsen-Coteletten auf dem Roste	—
Schöpsenzungen auf dem Roste	—	Gedämpfte Schöpsen-Coteletten mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln	—
Schöpsenzungen auf italienische Art	175	Gedämpfte Schöpsen-Coteletten mit gepöckelter Zunge	181
Schöpsenzungen als Matelotte	—	Gedämpfte Schöpsenlenden oder Carbonadeln	—
Geblätterte Schöpsenzungen mit Gurken	—	Schöpsen-Carbonadeln am Roste	182
Schöpsenzungen mit Senf-Butter	—	Schöpsene Lenden-Unterschnitten	
Schöpsene Hälse auf dem Roste	176	Schöpsene Lenden-Unter-	—
Schöpsenhälse mit Kohl	177		

Digitized by Google

	Seite
Gedämpfte Kalbsbrust	124
Kalbsbrust mit gemischter grüner Speise	125
— — — Spargelerbsen	—
— — — durchgeschlagenen Erdäpfeln	—
Gebratene Kalbsbrust	—
Galantine von Kalbsbrust	126
Kalbsbrust-Knorpeln	127
Kalbsbrust-Knorpeln mit Spargelerbsen	128
Kalbsbrust-Knorpeln mit weißem Ragout	—
Eine Matelotte von Kalbsbrust-Knorpeln	129
Eingemachte und gebackene Kalbsbrust-Knorpeln	—
Kalbsbrust-Knorpeln auf türkische Art	130
Kalbsbrust-Knorpeln mit durchgeschlagenen Champignons	131
Kalbsbrust-Knorpeln am Rost	—
Kalbsbrust-Knorpeln mit Paradiesäpfel-Tunke	—
Kalbsbrust-Knorpeln mit gemischter grüner Speise	—
Kalbsbrust-Knorpeln mit breit gekraustem Salat	—
Kalbsbrust-Knorpeln mit grünen Erbsen	—
Kalbsrippen, Coteletten (verderbt Carbonadel) am Rost	132
Kalbsrippen oder Coteletten in Papier	134
Braune Kalbs-Coteletten mit feinem Kräutchen	—
Kalbs-Coteletten als Augengläser	135
Geschwungene Kalbs-Coteletten	—
Gespickte Kalbs-Coteletten	136
Gedämpfte Kalbs-Coteletten	137
Gesulzte Kalbs-Coteletten	—
Gespickter Kalbsrücken mit weiß eingemachten Gurken	138
Kalbs-Milchbraten	139
Kalbs-Nierenbraten	—
Kalbsnieren-Unterschnitten	140
Kalbsnieren-Unterschnitten mit Malaga-Wein	141
Escalope von Kalbs-Unterschnitten	—
Körbchen von Kalbs-Unterschnitten mit dem Ragout-Pompadour	141
Kalbsschulterdrüschen mit weißem Ragout	142
Schulterdrüschen mit einer Escalope von Vögeln	143
Gebackenes Kalbsrücken-Mark	144
Kalbsrücken-Mark mit weißem Ragout	—
Gespickte Kalbsnuß (Stofade)	145
Kalbsnuß mit gefülltem Salat	146
— — durchgeschlagenen weißen Zwiebeln	—
— auf neapolitanische Art	—
— mit westphälischen Schinken	—
— — Trüffeln	147
— — braunem Rag.	—
Gedämpfte Kalbsnuß	—
Gebratene Kalbsnuß	148
Kalbsnuß in Papier	—
— am Roste	—
Gesalzte Kalbsnuß	149
Würste von Kalbsnuß mit Fleischsulz	150
Fein gespickte Kalbsbriesen (Drüsen)	151
Geschwungene Kalbsbriesen, oder Escalope von Kalbsbriesen	—
Kalbsbriesen in Papier	152
Geschwungene Kalbsbriesen mit Trüffeln	—
Kalbsbriesen am Roste	—
— — an Silberspießchen	153
Weiß eingemachte Kalbsbriesen	154
Gedämpfte Kalbsleber	—
Kalbsleber im Ofen oder mit Rahm-Tunke	—
Gebratene Kalbsleber	155
Geschwungene Kalbsleber	—
Gebackene Kalbsleber	156
Leberpfanzel oder Leberkuchen	—
Kalbsleber-Knödel	157
Kalbslungen-Mus	—
Gebratener Kalbsschlegel	—
Gedünsteter Kalbsschlegel	158
Eingeschnittenes Kalbfleisch	—
Weiß gepracktes Kalbfleisch	—
Braun gepracktes Kalbfleisch	159

Digitized by Google

Siebenzehnter Abschnitt.

Vom Lamme.

	Seite		Seite
Lammköpfe auf franz. Art.	160	Lämmerne Coteletten am Rost	165
Gebackene Lammköpfe	—	Lämmerne Brüstchen mit einem Epigramm	—
Lämmerne Zungen	—	Lämmerne Brüstchen auf französische Art	166
Lämmerne Ohren mit Salpicon	161	Gefüllte weiß eingemachte lämmerne Brüstchen	—
Lämmerne Schulter in halber Trauer	—	Lämmerner Rücken am Roste	167
Gespickte lämmerne Schulter mit Sauerampfer	162	Lämmerner Hase	—
Lämmerne Schulter als Galantine	—	Gebackenes Lämmernes	169
Geschwungene lämmerne Coteletten (Rippchen)	163	Lämmernes Gebackenes auf französische Art	—
Lämmerne Coteletten auf französische Art	164	Weißeingemachte lämmerne Füße	170
Lämmerne Coteletten auf italienische Art	—	Lämmerne Füße in Papier	171
Lämmerne Coteletten mit weißem Ragout	—	Croquetten von lämmernen Füßen	—
Lämmerne Coteletten in Papier	165	Lämmerner Braten	—
		Eingeschnittenes von Lammfleisch	172

Achtzehnter Abschnitt.

Von den Schöpsen.

Gedämpfte Schöpsenzungen	172	Schöpsenfleisch mit Rüben	177
Schöpsenzungen mit gemischter Grünspeise, mit Gärtnerspeise, mit Spinat, mit gekraustem Salat, mit Sauerampfer, mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln und mit Zwiebel-Tunke	173	Schöpsene Schulter auf englische Art	178
		Gedämpfte Schöpsenschulter	—
		Schöpsenrücken am Roste	179
		Gedämpfter Schöpsenrücken	—
		Schöpsenrücken auf englische Art	—
Schöpsenzungen auf französische Art	—	Geschwungene Schöpsen-Coteletten	180
Schöpsenzungen in Papier	174	Schöpsen-Coteletten auf dem Roste	—
Schöpsenzungen auf dem Roste	—	Gedämpfte Schöpsen-Coteletten mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln	—
Schöpsenzungen auf italienische Art	175	Gedämpfte Schöpsen-Coteletten mit gepöckelter Zunge	181
Schöpsenzungen als Matelotte	—	Gedämpfte Schöpsenlenden oder Carbonadeln	—
Geblätterte Schöpsenzungen mit Gurken	—	Schöpsen-Carbonadeln am Roste	182
Schöpsenzungen mit Senf-Butter	—	Schöpsene Lenden-Unterschnitten	
Schöpsene Hälse auf dem Roste	176	Schöpsene Lenden-Unter-	—
Schöpsenhälse mit Kohl	177		

Digitized by Google

	Seite
schnitten mit feinem Kräutchen	183
Gesäuerte Schöpsen-Unterschnitten	—
Schöpsennieren mit Champagner-Wein	184
Schöpsennieren mit feinem Kräutchen	—
Schöpsennieren am Roste	—
Gedämpfter Schöpsenschlegel	185
Schöpsenschlegel auf englische Art	—
Gedünsteter Schöpsen-Schlegel	186
Gebratener Schöpsen-Schlegel mit Bohnen	187
Schöpsen-Schlegel mit saurem Rahm	—
Schöpsen-Schlegel mit Sardellen	188
Schöpsen-Schlegel mit Kartoffeln	—
Eingeschnittenes von Schöpsen-Schlegel mit feinem Kräutchen	—
Geblättertes Schöpsenfleisch mit Gurken	189
Geblättertes Schöpsenfleisch mit Zwiebeln	—
Gehäcke von Schöpsenfleisch	190

Neunzehnter Abschnitt.

Vom Schweine.

	Seite
Gesulzter Schweinskopf	191
Heißgesottener oder sauergekochter Schweinskopf	—
Schweinsohren mit durchgeschlagenen Linsen	192
Schweins-Coteletten	—
Schweins-Coteletten mit brauner Zwiebel-Tunke	—
Schweinsnieren-Unterschnitten	193
Heiß abgesottene oder sauergekochte Schweinsbrnst	—
Gebratene Schweinslenden	—
Schweinsnieren am Roste	194
Schweinsbraten als Auswechselung	—
Blutwürste	194
Bratwürste	195
Französische Würste	—
Westphälischer Schinken mit Madera-Wein	196
Westphälischer gebratener Schinken mit Malaga-Wein	197
Westphälischer Schinken mit einem Ragout-Chambord	198
Westphälischer Schinken mit Fleischsulz	—
Gebratenes Spanferkel	199
Sauergekochtes Spanferkel	200
Gesulztes Spanferkel, oder Sulzkuchen von Spanferkel	—

Zwanzigster Abschnitt.

Von Wildschwein oder Schwarzwild.

	Seite
Wildschweinskopf	203
Schwarzwild als Auswechselung	205
Abgekochte Schwarzwild-Schulter	206
Geschwungene Schwarzwild-Coteletten	206
Schwarzwild-Coteletten am Roste	207
Faschewürste	—

Einundzwanzigster Abschnitt.

Vom Hirsche

	Seite
Hirschziemer	209
Hirsch-Rippen	—
Hirschrücken	209
Braun eingemachtes Hirschfleisch	210

Digitized by Google

Zwey und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hirschkalb (Faon).

	Seite		Seite
Geschwungene Hirschkalbrippen	211	Hirschkalbrücken	211
Hirschkalbrippen am Roste	—	Hirschkalbschlegel	—
		Geblättertes Hirschkalbfleisch	212

Drey und zwanzigster Abschnitt.

Von dem Reh.

Gebratener Rehschlegel	212	Geschwungene Reh-Coteletten	214
Rehschlegel mit saurem Rahm	213	Reh-Coteletten auf dem Roste	—
Rehrücken mit Paradiesäpfeln	—		

Vier und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hasen.

Eine Escalope von Hasen	215	Gebratener Hase	219
Schwarze Escalope von Hasen	217	Eingeschnittenes vom Hasen	220
Escalope von Hasen mit Trüffeln	—	Junge Hasen in Papier	—
Gesulzte Escalope von Hasen	218	Gedämpfter Hase	221
Gespickte Hasen-Schnitten	—	Gefüllter Hase	—
Schwärzer Hase	—	Hasen-Netzchen	222
Der braune Hase	219	Gesulzter Hasenkuchen	—

Fünf und zwanzigster Abschnitt.

Von den Kaninchen.

Weißeingemachte Kaninchen	224	ten mit durchgeschlagenen Champignons	225
Braun eingemachte Kaninchen	—	Kaninchen-Biegel als Salat	226
Gespickte Kaninchen-Schnit-			

Sechs und zwanzigster Abschnitt.

Vom Fasan.

Gebratene Fasanen	228	Fasanen mit Sauerkraut	232
Gedämpfte Fasanen	—	Fasanen mit einem Ragout-Montglas	—
Geschwungene Fasanen-Brüste	229	Fasanen mit durchgeschlagenen Linsen	233
Geschwungene Fasanen-Brüste mit Trüffeln	—	Fasanen mit Kohl	—
Fasanenbrüste in halber Trauer	230	Fasanen mit brauner Tunke	—
Gespickte Fasanenbrüste	—	Gepracktes Fasanenfleisch mit Beschamelle	234
Fasanenbrüste als Granaten mit einem Ragout-Godard	231	Fasanenbiegel mit durchgeschlagenen Linsen	234
Fasanenbrüste als Escalope	—	Fasanenbrüste als Coteletten	235
Turban von Fasanenbrüsten	—	Fasanen-Rocken mit Essenz	—
Fasanenbrüste auf dem Roste	—	Fasanen-Sulz	236
Fasanen mit einem Ragout-Godard	232		

Digitized by Google

	Seite		Seite
Gehäcke von Fasanen	236	Fasanen mit Trüffeln	238
Durchgeschlagene Fasanenb...	237	Galantine von Fasanen	—

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Vom Repphuhn.

Gebratene junge Repphühner	239	Repphühner auf dem Roste mit Senftunke	245
Gedämpfte Repphühner	240	Eingeschnittenes von Repphühnern oder Repphühner-Salmy	—
Geschwungene Repphühnerbrüste	—	Repphühner-Tafel-Salmy	246
Geschwungene Repphühnerbrüste mit Trüffeln	241	Repphühner-Salmy auf deutsche Art	—
Repphühnerbrüste als Escalope mit Gurken	242	Durchgeschlagenes Repphühner-Fleisch	247
Repphühner in Papier	—	Repphühner-Sulz	—
Repphühner in trockener Presse	243	Gesulzte Repphühner als Galantine	248
Repphühnerbrüste mit Orangen	—	Kaltes Repphühner-Salmy	249
Repphühner mit Ragout-Godard	—	Kaltes Repphühner-Salmy mit Trüffeln	250
Repphühner mit Ragout-Montglas	—	Repphühner mit Trüffeln gefüllt	—
Repphühner mit durchgeschlagenen Linsen	244		
Repphühner mit Kohl	—		

Acht und zwanzigster Abschnitt.

Von der Wachtel.

Gebratene Wachteln	251	Wachteln auf französische Art	253
Wachteln mit Essenz	252	Wachteln in warmer Pastete	254
Wachteln mit Trüffeln	—	Escalope von Wachteln	—
Wachteln nach Jägerart	253		

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Vom Waldschnepfen.

Gebratene Waldschnepfen	255	Escalope von Schnepfen mit Trüffeln	256
Eingeschnittenes von Waldschnepfen, oder Salmy von Schnepfen	256	Emincée von Schnepfen	—
		Schnepfen in Papier	—

Dreyßigster Abschnitt.

Vom Moosschnepfen (Bécassine) 256

Ein und dreyßigster Abschnitt.

Von der Wildente.

Gebratene Kriech-Ente	257	Eingeschnittenes von Kriech-Enten	258
Kriech-Entenbrüste mit Orangen	257	Gedämpfte Kriech-Enten in brauner Tunke	258
Salmy von Kriech-Enten	—	Kriech-Enten auf franzöſ. Art	258

Digitized by Google

Zwey und dreyßigster Abschnitt.

Einheimische Enten . . . . . Seite 258

Drey und dreyßigster Abschnitt.

Von Wild- und einheimischen Gänsen.

Eine gebratene Gans . . 259
Gedämpfte Gans . . 260
Gans mit Reis . . . —
Gans mit Maccaroni . . —
Gans auf englische Art . 261
Pfaffen-Schnitzel . . —
Von den Gansledern . . 262
Gedämpfte Gansleber . . 263
Gansleber mit Ragout-Godard 263
Gansleber mit Trüffeln . —
Gansleber mit Kapaunen-Nocken 264
Escalope von Gansleber . 265
Gansleber mit Oehl-Tunke —
Gansleber-Kuchen . . —

Vier und dreyßigster Abschnitt.

Vom Auerhahn 266

Fünf und dreyßigster Abschnitt.

Vom Birkhuhn 267

Sechs und dreyßigster Abschnitt.

Vom Haselhuhn 268

Sieben und dreyßigster Abschnitt.

Von dem Krammetsvogel, oder der Roth- oder Weindrossel.

Gebratene Krammetsvögel . 270
Geröstete Krammetsvögel . —
Sulz von Krammetsvögeln . —
Krammetsvögel als Coteletten 270
Krammetsvögel in Krusten . 271

Acht und dreyßigster Abschnitt.

Von der Lerche.

Gebratene Lerchen . . 272
Geröstete Lerchen . . —
Lerchen in Krusten . . —
Lerchen als Kirschen . . 273
Escalope von Lerchen mit Trüffeln 274
Lerchenbrüstchen als Coteletten 275
Lerchen mit Basilienkräutchen —

Neun und dreyßigster Abschnitt.

Vom Ortolan 276

Vierzigster Abschnitt.

Vom Indian (calecutischen Hahn).

Gebratener Indian . . 276
Indian mit Trüffeln . . 277
Indian mit einem Ragout-Godard 279
Eine Galantine von Indian oder gesulzter Indian . 279
Gedämpfter Indian . . 281
Indian auf englische Art . —

Digitized by Google

	Seite
Heißabgesottene Indianflügel	282
Indianflügel mit braunen Rüben	—
Indianflügel mit weißen Rüben	283
Indianflügel mit breit gekraustem Salat	—
Eingemachte gebackene Indianflügel	284
Gepracktes Indianfleisch	284
Geblätterte Indianbrüste mit breit gekraustem Salat	285
Geblättertes Indianfleisch mit Trüffeln	—
Croquetten von Indianbrüsten	—
Indian-Biegel	—
Fasche-Nocken vom Indian	286

Ein und vierzigster Abschnitt.

Von dem Huhn.

Hühnchen mit warmem Aspic	287
Hühnchen mit geschwungenen Trüffeln, und mit braunem Ragout	288
Hühnchen mit Bertram	—
— auf pohlnische Art	—
— in trockener Presse	289
— auf holländische Art	—
— mit Nudeln	290
— mit Sardellen	—
Gesulzte Hühnchen	—
Am Rost gebratene Hühnchen	291
Hühnchen als Coteletten	—
— am Roste mit Senftunke	292
Gebackene Hühnchen auf Wiener Art	—
Gebackene Hühnchen auf französische Art	—
Hühnchen in der Asche	293
— in Papier	—
Salat von Hühnchen	294
Geschwungene Hühnerbrüste	295
Geschwungene Hühnerbrüstchen mit legierter Tunke	197
Geschwungene Hühnerbrüstchen mit Champignons	—
Geschwungene Hühnerbrüste mit Trüffeln	—
Geschwungene Hühnerbrüste à la Conti	298
Geschwungene Hühnerbrüste mit weißem Ragout	—
Geschwungene Hühnerbrüste mit Pöckelzungen	299
Escalope von Hühnerbrüsten	—
Eine Escalope von Hühnerbrüsten mit Trüffeln	—
Escalope von Hühnerbrüsten mit Champignons	300
Escalope mit Gurken	—
— mit grünen Erbsen	—
— mit breit gekraustem Salat	—
Coteletten von Hühnerbrüsten	—
Hühnerbrüste am Roste, auf französische Art	301
Gespickte Hühnerbrüste	—
Gespickte Hühnerbrüste mit Krebsscheeren	302
Hühnerbrüste in halber Trauer	303
Eine Mayonnaise von Hühnerbrüsten, oder geschwungene Hühnerbrüste mit einer Oehl-Tunke	—
Eine Mayonnaise von Hühnerbrüsten mit Trüffeln	304
Fleischsulz von geschwungenen Hühnerbrüsten	—
Escalope von Hühner-Unterbrüstchen	305
Kleine Krusten von Hühner-Unterbrüstchen	—
Gespickte Unterbrüstchen mit Krebsscheeren	306
Turban von Hühner-Unterbrüstchen	—
Gebackene Hühnerunterbrüstchen auf französische Art	307
Hühnerbiegel mit Trüffeln	—
Hühnerbiegel als gebackenes Fricassée	309
Hühnerbiegel auf dem Roste	—
Hühnerbiegel mit feinem Kräutchen	—
Gebackene Hühnerbiegel auf französische Art	310
Hühnerbiegel als Entchen	—

Digitized by Google

	Seite
Eingemachte Hühnchen	311
Eine Schipolatade von Hühnern	312
Eingemachte Hühnchen mit Wurzel-Tunke	313
Eingemachte Hühnchen mit gespickten Brüstchen	314
Kaltes Fricassée oder eingemachte Hühner mit Fleischsulz	—
Kaltes Fricassée mit Trüffeln	315
Eingemachte Hühner mit brauner Zwiebel	—
Geschoppte Hühnchen in Papier	316
Eingemachte Hühner auf indische Art	—
Gebratene Poularde	317
Poularde mit Consommé	318
— mit Zwiebelringchen	—
Gespickte Poularde mit dem Ragout-Godard	319
Die gefüllte Poularde	—
Gedämpfte Poularde	320
Gedämpfte Poularde am Rost	—
Poularde in Papier	321
Eine Bigarade von Poularden	—
Steyerischer Kapaun mit Muscheln	322
Kapaun mit Reiß	—
— mit Trüffeln	323
— auf englische Art	—
— mit Aspic, oder gesulzter Kapaun	—
Eine Galantine von Kapaun	325
Gebratener Kapaun	—
Gepracktes Kapaunenfleisch	—
Gepracktes Kapaunenfleisch mit grünen Erbsen, mit Champignons, mit Trüffeln und mit Gurken	326
Croquetten von Kapaunen mit Trüffeln	326
Croquetten von dem Ragout-Salpicon, von einer Montglas, von Obergaumen mit Trüffeln, von Hahnenkamm mit Trüffeln, von Lamm mit Champignons, von einem jeden Gehäcke, und von Repphühnern mit Trüffeln	327
Gehäcke von Kapaunen	328
Gehäcke von Kapaunen mit gespickten Unterbrüstchen	—
Durchgeschlagenes Kapaunenfleisch	329
Auflauf von Kapaunen	—
Kapaunen-Nocken mit Consommé, in Butter-Pastete, und mit weißem Ragout	330
Schillwürste mit Consommé	—
Gestürzte Faschespeise	331
Gestürzte Kapaunen-Fasche mit braunem Ragout, mit Salpicon, und mit einer Montglas	332
Silberspießchen von Fasche mit Kalbsbries	—
Silberspießchen von Kalbsbries mit Pöckelzungen, von Kapaunenbrüsten mit Trüffeln, von Kalbsbries und Champignons, von Gansleber mit Trüffeln, von Repphühnernocken mit Trüffeln, und von Obergaumen mit Champignons	333
Silberspießchen mit Fleischsulz	—

Zwey und vierzigster Abschnitt.

Von den Tauben.

	Seite
Tauben mit weißem Ragout	334
Eine Schipolatade von Tauben	—
Ein Compot von Tauben, oder Tauben mit grünen Erbsen	335
Eine Matelotte von Tauben, oder braun eingemachte Tauben	336
Tauben mit feinem Kräutchen	—
Tauben als gebackenes Fricassée	337
Tauben mit Basilienkräutchen	—
Tauben am Roste	—
Taubenbrüstchen in Papier	338
Gebratene Tauben	—
Tauben mit Spargelerbsen	—
Tauben als Gärtnerspeise	339

zed by Google

Drey und vierzigster Abschnitt.

Vom Karpfen.

	Seite		Seite
Karpfen mit einem Ragout-Chambord	340	Karpfen mit Krän	345
Blau gesottener Karpfen	341	Karpfen mit feinem Kräutchen	—
Gesulzter Karpfen	342	Karpfen im Ofen	346
Karpfen auf böhmische Art	343	Gebackener Karpfen	—
Eine Matelotte von Karpfen	—	Karpfenzungen als Matelotte	—
Karpfen auf englische Art	344	Faschirter Karpfen	347
		Paulaner-Würste von Karpfen	—

Vier und vierzigster Abschnitt.

Vom Hechte.

Hecht mit holländischer Tunke	349	ten mit feinem Kräutchen	350
Gespickter Hecht mit Ragout-Chambord	—	Croquetten von Hechten	—
Gebratener Hecht	—	Rollen von Hechtenschnitten	—
Matelotte von Hechten	—	Hecht auf flamändische Art	—
Geschwungene Hechtenschnitten	350	Hecht am Roste	351
Geschwungene Hechtenschnit-		Gezupfter Hecht	—
		Gebackener Hecht	—

Fünf und vierzigster Abschnitt.

Vom Berschling.

Berschlinge auf holländische Art	352	Berschlinge in Papier	353
Berschlinge mit gezupfter grüner Petersilie	353	Gebackene Berschlingschnitten	—
		Gebackene Berschlinge	—

Sechs und vierzigster Abschnitt.

Vom Schill.

Schill mit holländischer Buttertunke	355	Schillschnitten am Roste	358
Schill auf flamändische Art	356	Gebackener Schill	—
Geschwungene Schillschnitten	—	Gezupfter Schill	359
Geschwungene Schillschnitten mit feinem Kräutchen	357	Croquetten von Schill	—
Rollirte Schillschnitten	—	Schill-Rocken	—
Gebackene Schillschnitten	358	Schillschnitten mit Fleischsulz	360
		Schillschnitten als Satat	—
		Eine Mayonnaise von Schill	—

Sieben und vierzigster Abschnitt.

Von der gemeinen Forelle 360

Acht und vierzigster Abschnitt.

Vom Sälbling 361

Digitized by Google

Neun und vierzigster Abschnitt.

Seite Seite
Von der Lachsforelle 362

Fünfzigster Abschnitt.

Vom Huchen 362

Ein und fünfzigster Abschnitt.

Von dem gemeinen Lachse.

Blau abgekochter Lachs . 363
Gedämpfter Lachs . . 364
Escalope von Lachsen . . 365
Lachsschnitten mit Capern . 366
Geschwungener Lachs mit feinem Kräutchen . . 366
Geschwungener Lachs mit Madera-Wein . . . 366
Lachs mit grüner Oehl-Tunke 367
Salat von Lachsen . . —
Gesulzter Lachs, oder ein Aspic von Lachs . . . —

Zwey und fünfzigster Abschnitt.

Vom Aal.

Gebratener Aalfisch . . 369
Aalfisch am Roste mit Senf-Tunke 370
Weiß eingemachter Aalfisch . 370
Aalfisch mit Oehl-Butter . 371
Gedämpfter Aalfisch . . —

Drey und fünfzigster Abschnitt.

Von der Aalraupe.

Aalraupe am Rost, als Makrele 372
Aalraupe mit feinem Kräutchen 373
Matelotte von Aalraupen . —

Vier und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stör, Sterlet und Hausen.

Gedämpfter Hausen . . 375
Hausen mit Capern-Tunke . 376
Hausenschnitten am Roste . —
Hausenschnitten in Papier . —
Hausen als Kalbsnuß . . —
Hausen-Kalbsnuß mit Trüffeln 377
Hausen in Papier . . —
Escalope von Hausen . . —
Hausen als Salat . . 378

Fünf und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stockfisch.

Geschwungener Stockfisch 379

Sechs und fünfzigster Abschnitt.

Von Meerfischen überhaupt 380

Digitized by Google

Sieben und fünfzigster Abschnitt.

Seite
Von dem Wasserhuhn 380

Acht und fünfzigster Abschnitt

Von den Krebsen.

Krebs-Würste 382

Neun und fünfzigster Abschnitt.

Von Pflanzen.

Vom Spinat . . . 384
Spinat auf englische Art . 385
Spinat mit Obers . . . —
Spinatgrün 386
Der gemeine Spargel . —
Spargel mit Butter-Tunke 387
Spargel als Salat, oder eine Mayonnaise von Spargel —
Spargelerbsen . . . —
Spargelerbsen als Zugemüse 888
Der Salat . . . . —
Abgebrühter Salat . . —
Gefüllter Häuptel-Salat . 389
Bundsalat als Zugemüse . —
Gedämpfter Bundsalat . —
Gekrauster Salat . . . 390
Gedünsteter breitgekrauster Salat . . . . —
Breitgekrauster Salat mit Obers . . . . —
Von den Erbsen . . . 391
Grüne Erbsen mit Butter . —
Grüne Erbsen auf englische Art 392
Grüne Erbsen als Zugemüse —
Durchgeschlagene grüne Erbsen —
Von den grünen Fisolen (Faseolen) 393
Legierte grüne Fisolen . —
Grüne Fisolen auf englische Art 394
Grüne Fisolen mit Butter . —
Grüne Fisolen als Salat, oder eine Mayonnaise von grünen Fisolen . . —
Vom Karfiol (Blumenkohl) . —
Blumenkohl mit Butter-Tunke 395
Blumenkohl mit Käse . . —
Gebackener Blumenkohl . —
Blumenkohl als Salat, oder Mayonnaise von Blumenkohl 396
Der Kohl . . . . —
Kohl als Zugemüse . . —
Kohl mit Repphühnern . 397
Kohl als Garnirung . . —
Kohl auf holländische Art . —
Sprossenkohl 398
Die Artischocken . . . —
Artischocken mit grünen Erbsen —
Artischocken mit Salpicon . 399
Artischocken mit Buttertunke —
Artischocken mit feinem Kräutchen 400
Gedünstete Artischocken . —
Gebackene Artischocken . 401
Artischocken mit Fleischsulz . —
Artischocken mit einer Senftunke 402
Cardonen . . . . —
Cardonen mit Mark . . —
Cardonen mit Buttersauce . 403
Der Weißkohl, Kopfkohl, Süßkraut . . . —
Süßkraut . . . . —
Gefülltes Kraut, gedämpftes Kraut, oder Kraut auf holländische Art . . . 404
Kraut-Salat . . . —
Sauerkraut . . . —
Die gemeine Gurke . . 405
Gurken zur Garnirung . —
Gefüllte Gurken . . . 406
Gurken-Salat . . . —
Gestürzte grüne Speisen . —

Digitized by Google

Sechzigster Abschnitt.

Von Wurzeln und Knollen.

	Seite
Gelbe Rüben als Zugemüse	408
Gelbe Rüben als Hoschepot	409
Gemischte grüne Speise	—
Gemischte grüne Speise als Salat, oder eine Mayonnaise von gemischter grüner Speise	410
Gärtnerspeise	411
Durchgeschlagene gelbe Rüben	—
Die Kohlrüben	—
Kohlrüben oder Kohlrabi	—
Kohlrüben mit Beschamelle	412
Gefüllte Kohlrüben	—
Die Unterkohlrabi	—
Die weiße Rübe	413
Scheerrüben	—
Garten-Scorzonera oder Schwarzwurzeln	—
Schwarzwurzeln mit Butter-Tunke	414
Gebackene Schwarzwurzeln	—
Schwarzwurzeln mit Fleischsulz	—
Die Kartoffeln (Erdäpfel)	414
Die Erdbirne, oder Erd-Artischocke	416
Kartoffeln in der Montur	417
Kartoffeln mit klarer Butter	—
Kartoffeln mit Buttersauce	—
Gedünstete Kartoffeln	—
Gestürzte Kartoffeln	418
Casserolpastete von Kartoffeln	—
Zerdrückte oder durchgeschlagene Kartoffeln	419
Kartoffel-Nocken	—
Croquetten von Kartoffeln	—
Kartoffel-Kuchen oder Pfanzeln	420
Kartoffel-Schmarren	—
Kartoffeln auf englische Art	—
Gesulzte Kartoffeln, oder eine Mayonnaise von Kartoffeln	—
Kartoffeln zum Garniren	422
Von der Zwiebel	—
Zwiebeln als Garnirung	—

Ein und sechzigster Abschnitt.

Von den Schwämmen.

Die Trüffeln	423
Trüffeln mit Champagner-Wein	—
Trüffeln auf italienische Art	424
Trüffeln zur Garnirung	—
Von den Champignons	—
Champignons mit Butter	425
Gefüllte Champignons	425
Weiß eingemachte Champignons	426
Durchgeschlagene Champignons	—
Morcheln oder Mauerachen	427
Essenz von wälschen Nüssen	—

Zwey und sechzigster Abschnitt.

Von Hülsenfrüchten.

Dürre Bohnen	428
Bohnen mit Butter	—
Bohnen mit durchgeschlagenen Zwiebeln	—
Durchgeschlagene Bohnen	429
Mayonnaise von Bohnen, oder Bohnen mit Fleischsulz	—
Dürre Erbsen	429
Durchgeschlagene Erbsen	—
Casserolepastete von Erbsen	—
Durchgeschlagene Erbsen zur Suppe	430
Linsen mit Rephühnern	—

zed by Google

Drey und sechzigster Abschnitt.

Seite

Von den Eyern.

Eyer in Schmalz . . 431
Eyer mit Kalbs-Nieren, mit Trüffeln, mit Schinken und mit Sardellen . . . —
Eyer mit Speck . . . —
Eyer in Beschamelle . . 432
Gesetzte Eyer . . . —
Eyer mit schwarzer Butter 433
Gefüllte Eyer . . . —
Lockere Eyer . . . —
Croquetten von Eyern . 434
Eyer auf italienische Art . 434
Eyer mit Sauerampfer . 435
Verlorne Eyer mit Consommé —
Eyer mit Wildenten- und Repphühner-Essenz . . 436
Eingerührte Eyer . . —
Eingerührte Eyer mit Speck, mit Sardellen und mit Trüffeln . . . . —
Rollirte Eyer-Fleckchen . 437
Eyer auf französische Art . —

Vier und sechzigster Abschnitt.

Von den Reißcasserolen und Brotkrusten.

Reißcasserolen . . . 437
Krusten von Brot . . 439
Das Gehäcke à la Reine . 440

Fünf und sechzigster Abschnitt.

Vom Spicken 440

Sechs und sechzigster Abschnitt.

Vom Braten 444

Sieben und sechzigster Abschnitt.

Vom Dressiren.

Dampfdressur . . . 448
Taubendressur . . . 449
Bratendressur . . . 450

Acht und sechzigster Abschnitt.

Aufsätze von Fett (Sockel) 451

Neun und sechzigster Abschnitt.

Von den Borduren oder von den Einfassungen der Schüsseln und Semmelschnitten 453

Siebenzigster Abschnitt.

Von der Art Speiszettel zu machen 455

Ein und siebenzigster Abschnitt.

Speiszettel für das Frühjahr 459

Digitized by Google

Zwey und siebenzigster Abschnitt.

Seite Seite
Speiszettel für den Sommer 464

Drey und siebenzigster Abschnitt.

Speiszettel für den Herbst 469

Vier und siebenzigster Abschnitt.

Speiszettel für den Winter 477

Fünf und siebenzigster Abschnitt.

Vom Gabelfrühstück 483

Sechs und siebenzigster Abschnitt.

Von Nachtmahlen 485

Sieben und siebenzigster Abschnitt.

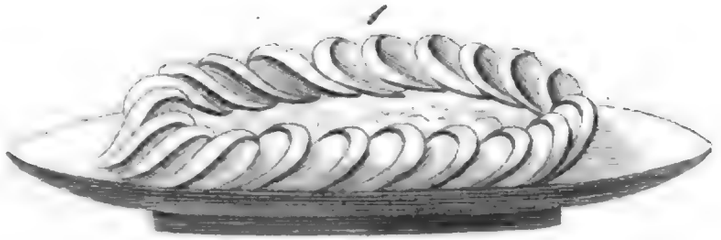
Von Büffets 486

Digitized by Google

Digitized by Google

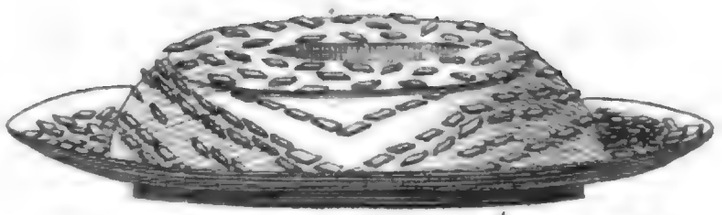
Digitized by Google

1



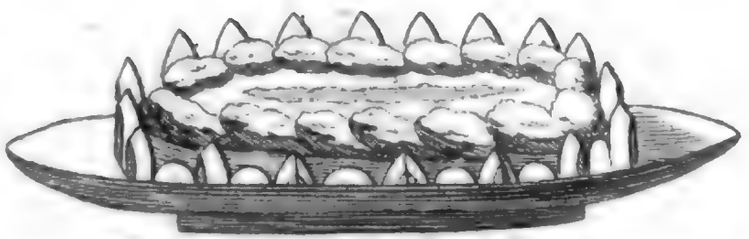
Kalbsbrust-Knorpeln.

2



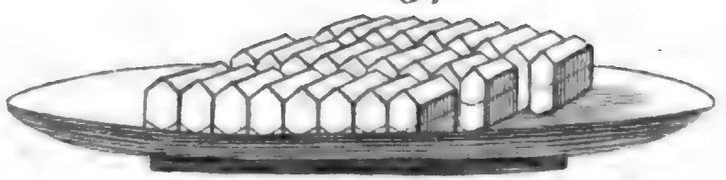
Kalbsnuss mit Fleisch-Sulz.

4



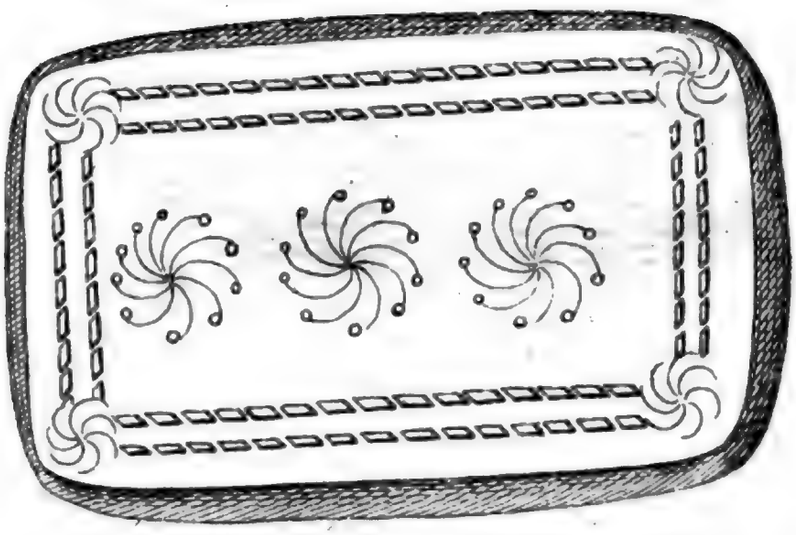
Salat von Hühnern.

3.



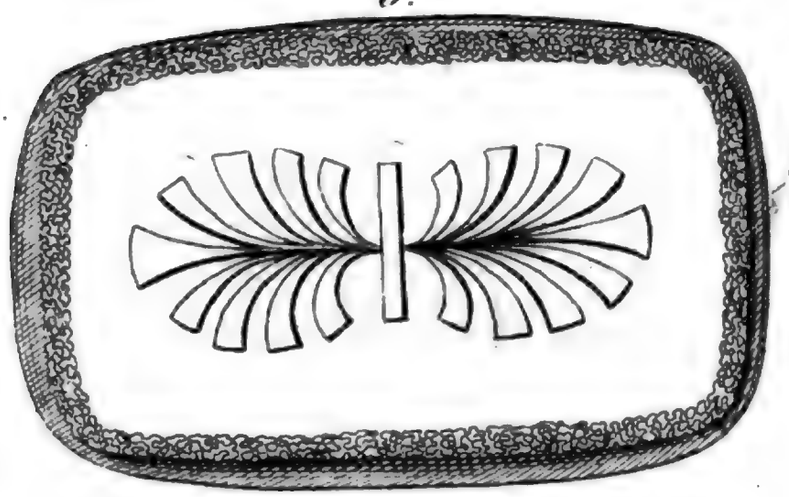
Aletten mit Fleisch Sulz.

5.



Kalbs-Nierenbraten mit Fleischsulz.

6.



9.

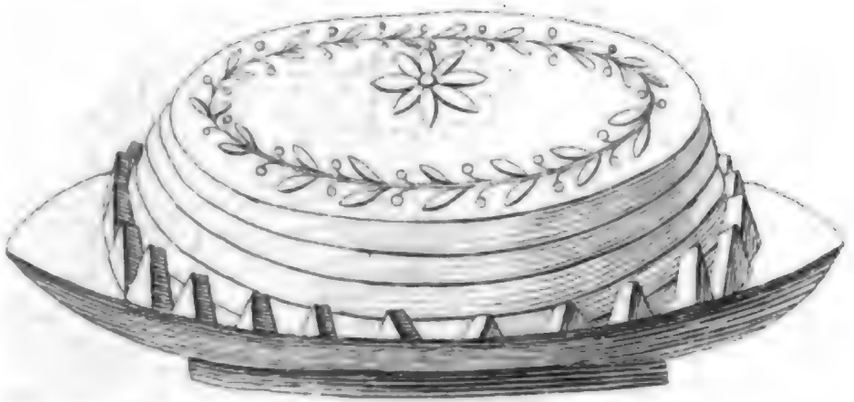
Tafel-Stück mit Kohl bekränzt

10.

Schöpsenschlegel auf englische Art.

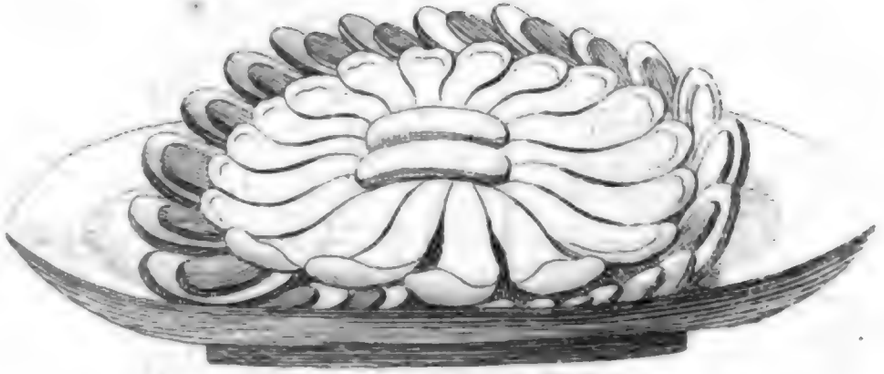
Digitized by Google

8



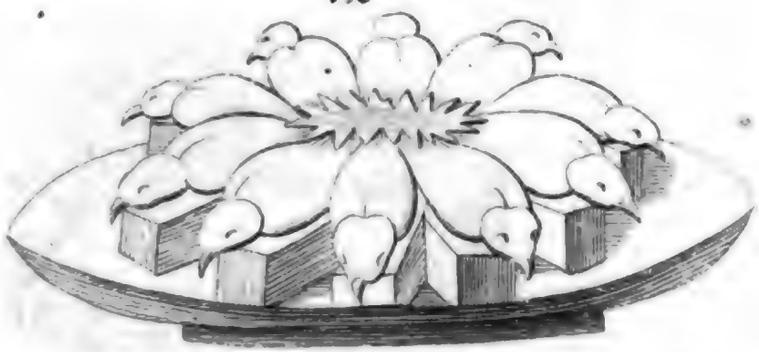
Gestürzte Fasanen-Sulz

7



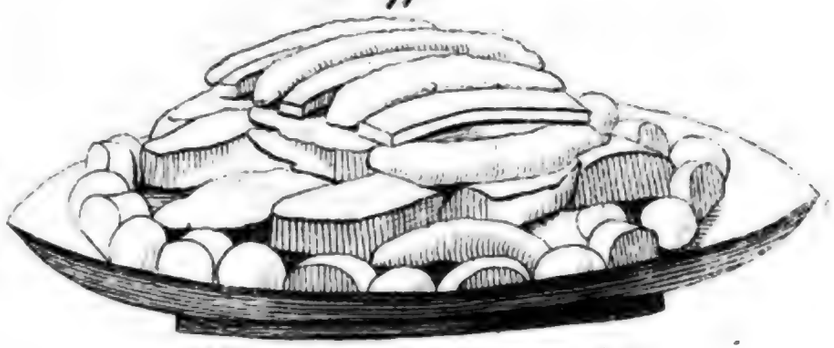
Geschwungene Hühner-Brüste.

12



Krammets-Vögel in Krusten.

11



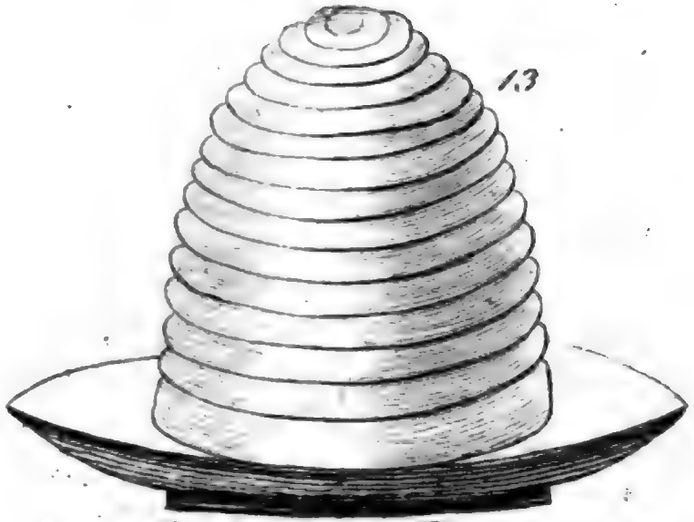
Rebhühner-Sulmy.

Digitized by Google

Digitized by Google

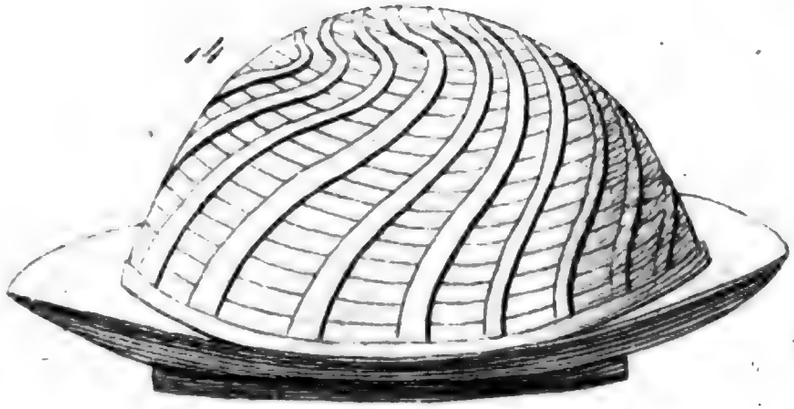
Tab. V.

13



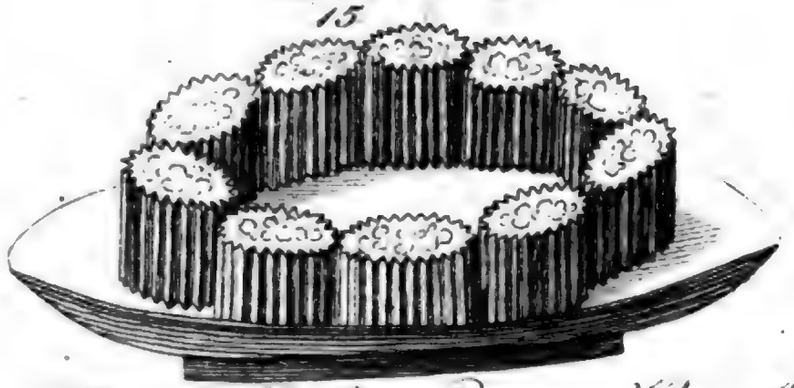
Caſseroll-Pastete

14



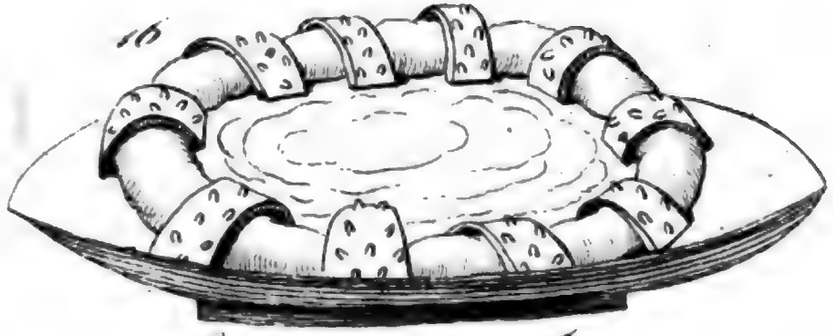
Gestürzte Faschspeis

15



Kleine Auflauf in Papier-Kapsel

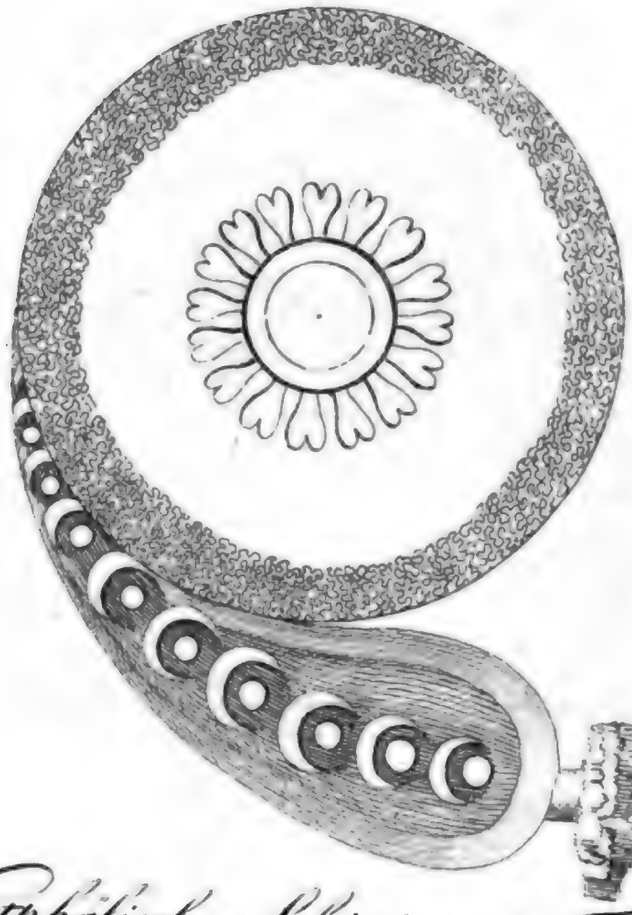
16



Gehäcke von Fasanen

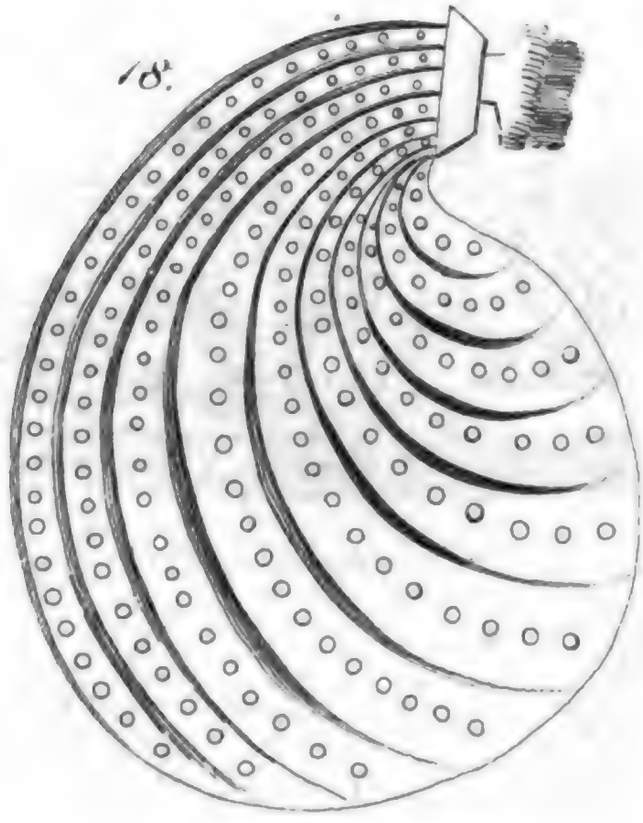
Digitized by Google

17. Tab. VI.



Westphälische Schinken mit Fleischsulz.

18.



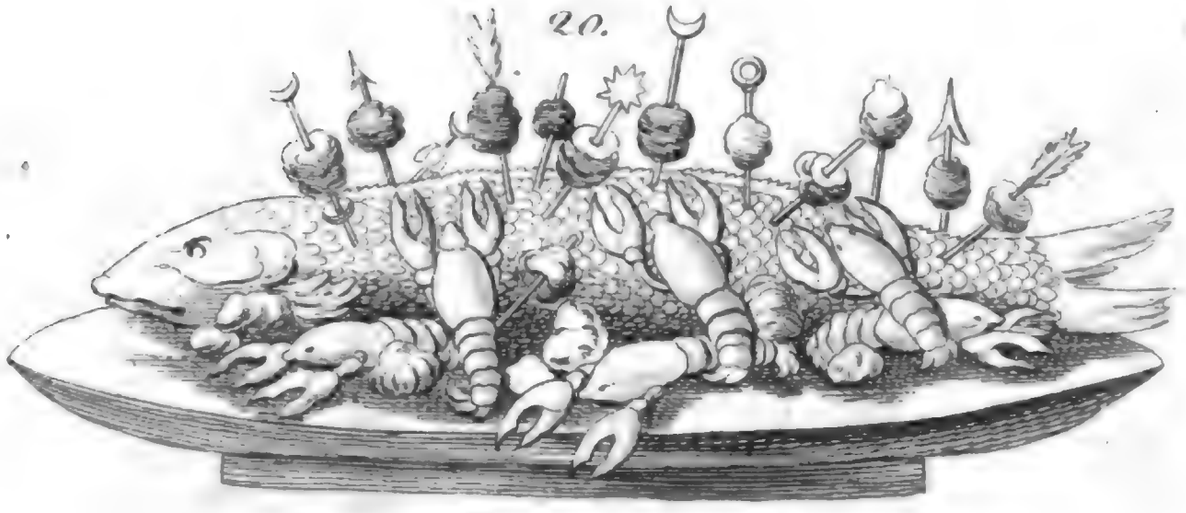
Digitized by Google

Digitized by Google

19.

Forelle über einem Aufsatze von Fett

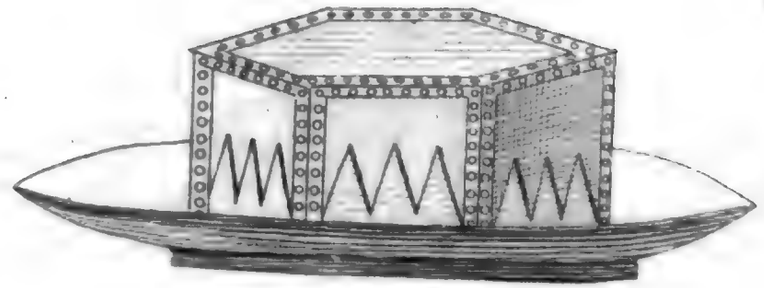
20.



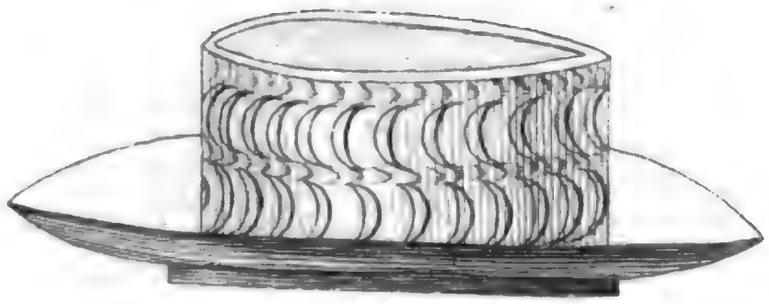
Karpfe mit Ragout-Schambord

Digitized by Google

22.

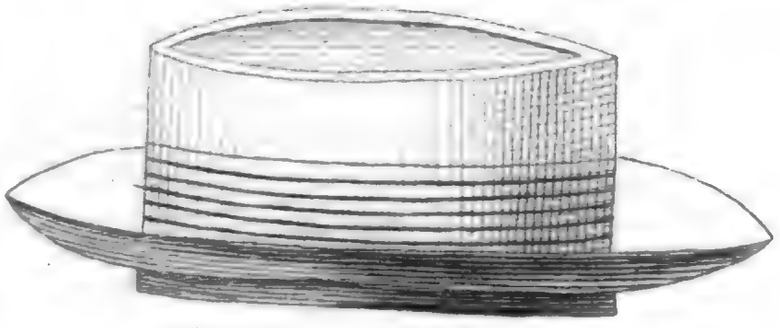


21.

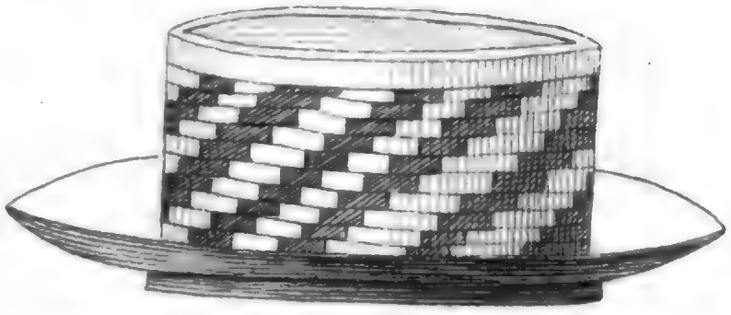


Gestürzte grün Speisen.

24



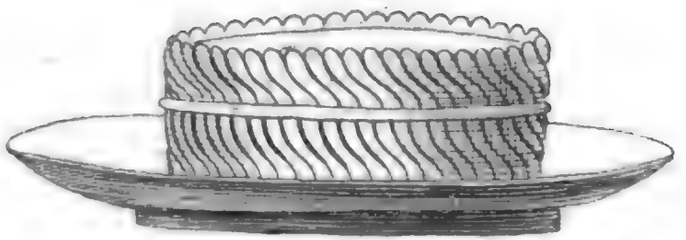
23.



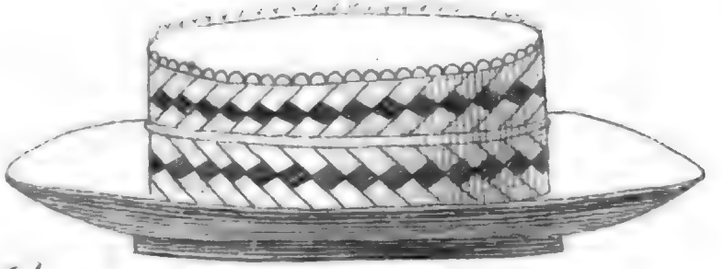
Digitized by Google

Digitized by Google

25.

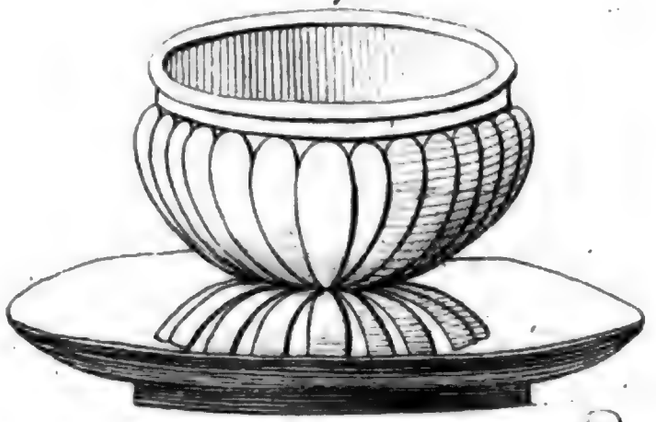


26

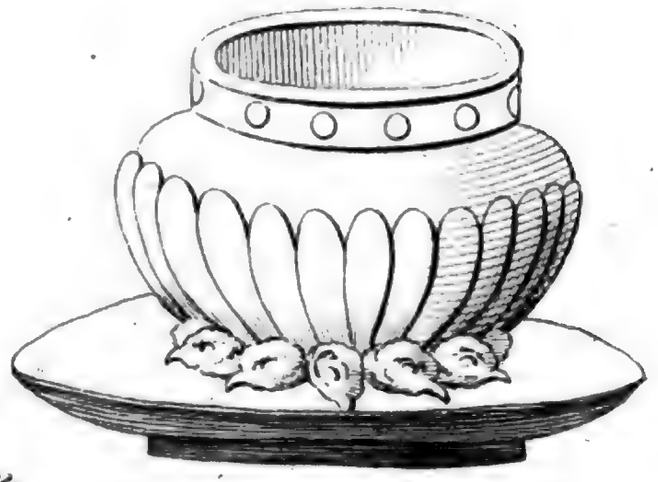


Reifs-Caſſerollen.

27.



28.

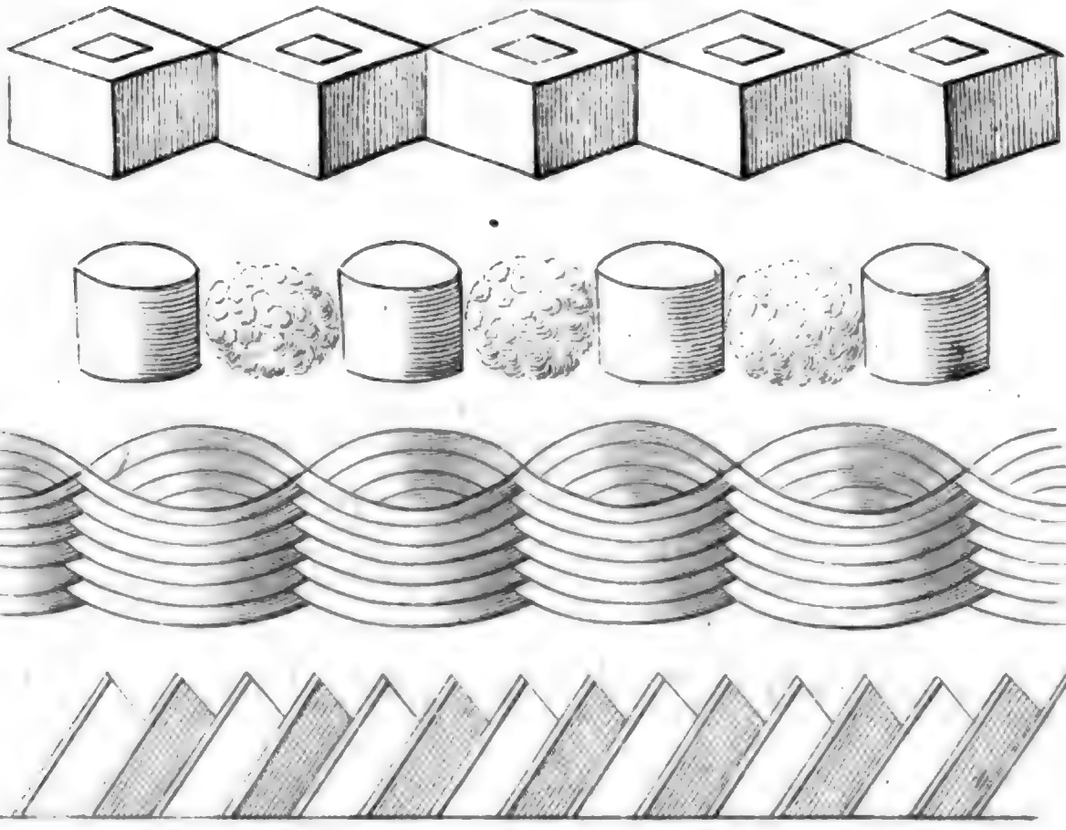


Brot-Körben.

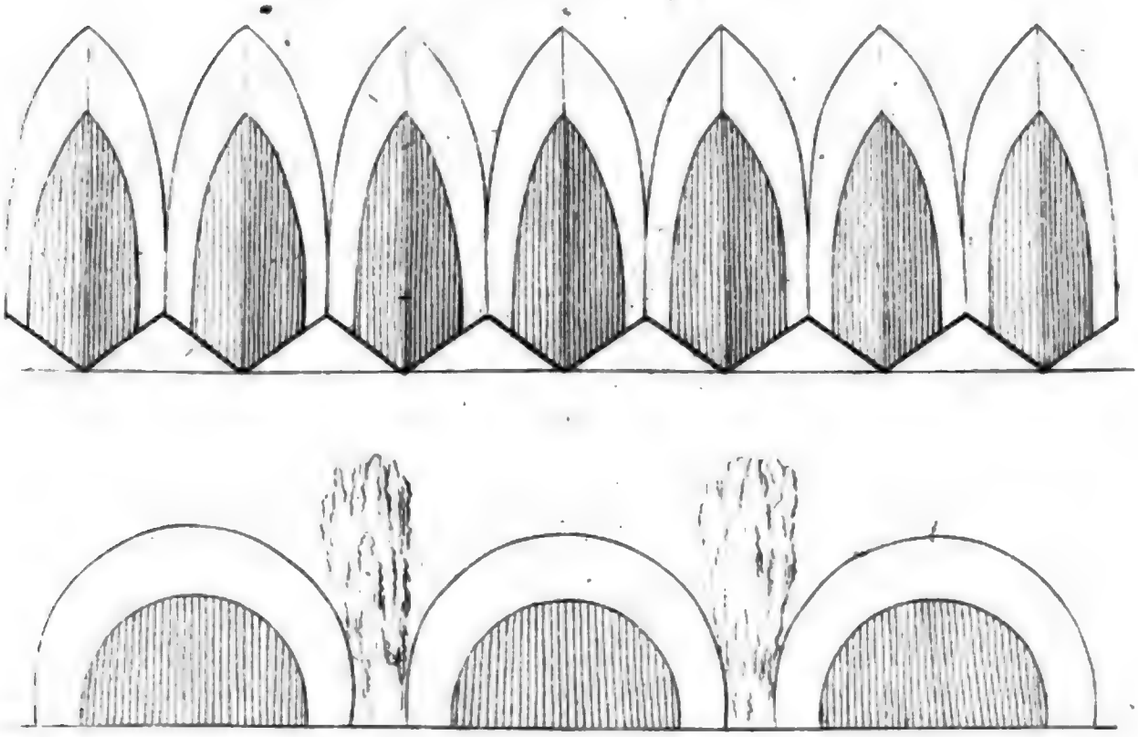
Digitized by Google

Digitized by Google

Borduren von Fleisch-Sulz und Butter.

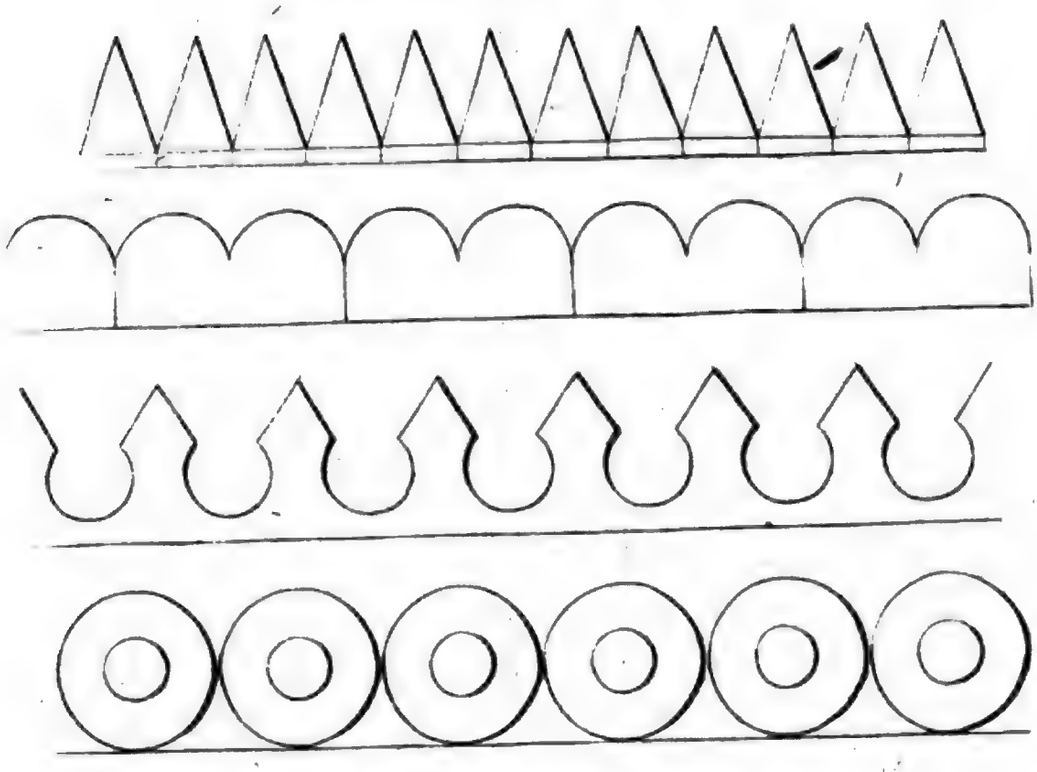


Borduren von Eyern.

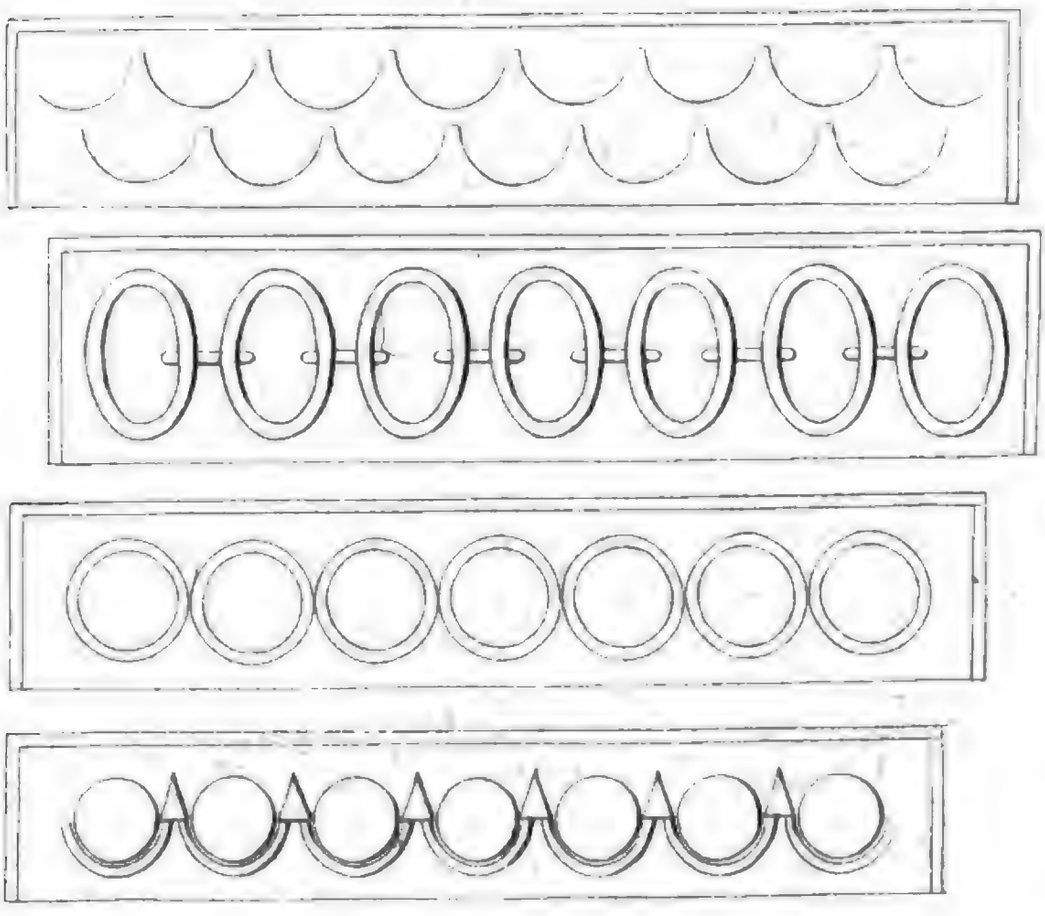


Digitized by Google

Borduren von Semmel.

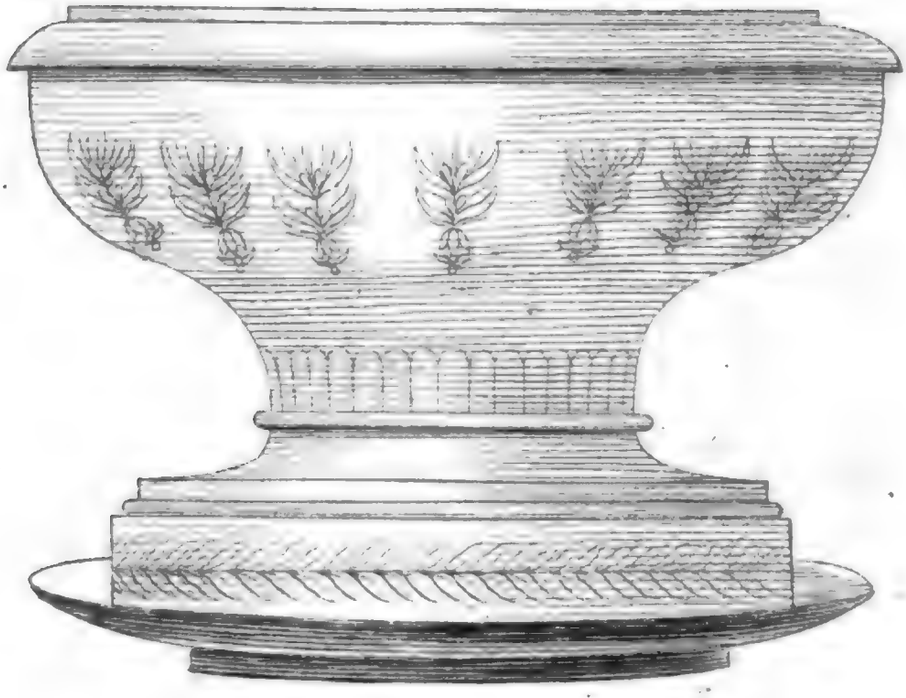


Borduren von Nudelteig.

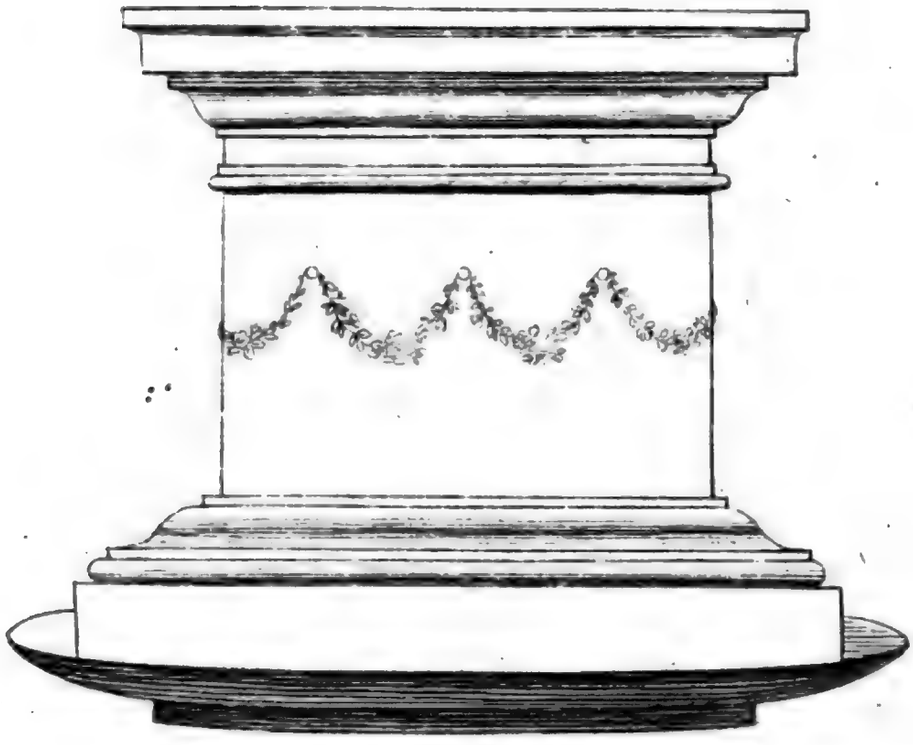


Digitized by Google

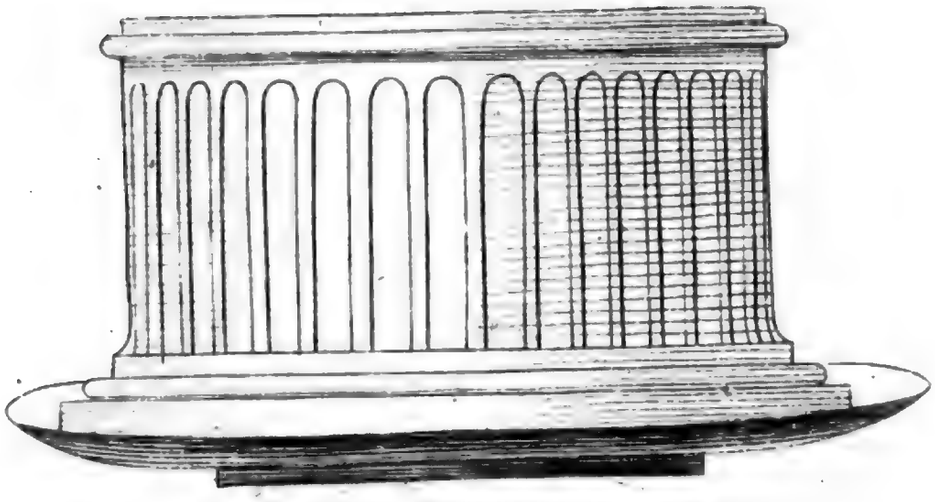
Digitized by Google



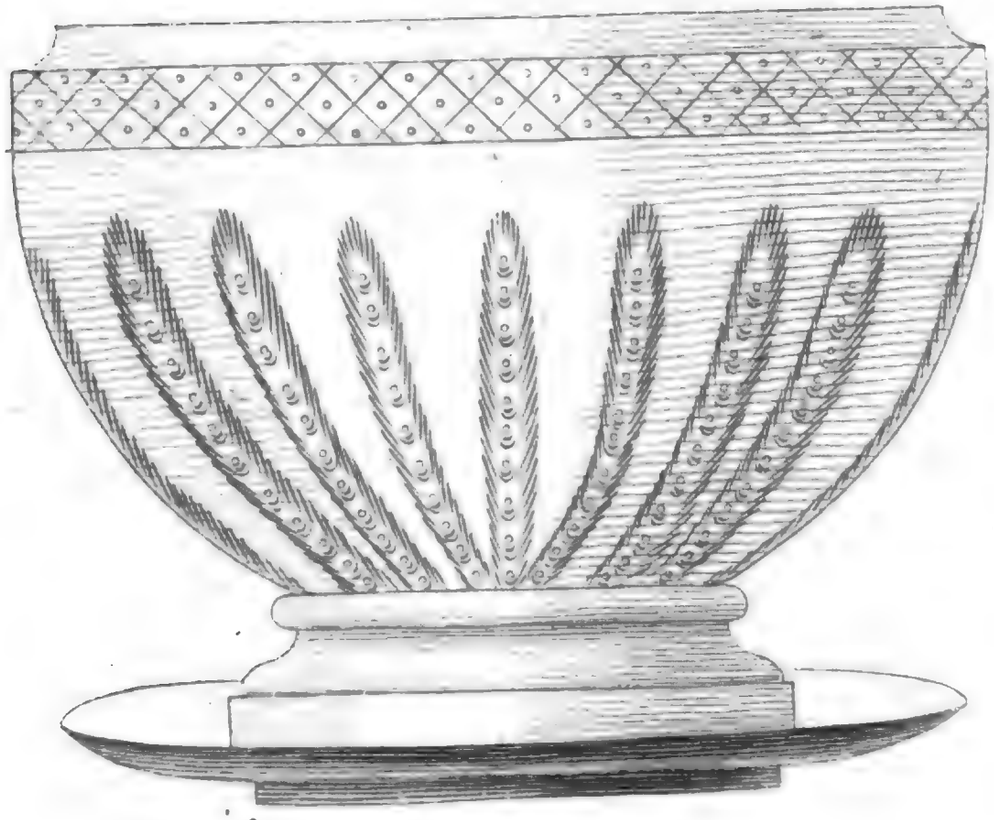
Aufsätze von Fett.



Digitized by Google



Aufsätze von Fett.



К. К. ПОЛИТЕХНИЧЕСКАЯ БИБЛИОТЕКА

Digitized by Google

Österreichische Nationalbibliothek
+Z162676409

Hollnsteine
by
uchbinder
IN WIEN.
Digitized by Google